

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Nr.5

Erik Ellitsgaard, Eriks Bageri, Amagerbrogade 176, København S

Ullerup

Iblødsætning:

1500g	rugkerner
750g	hørfrø
1000g	vand

Hovedopskrift:

500g	rugsigte mel
210g	salt
1650g	poolis
250g	gær
10900g	hvedemel
3000g	i blødsætning
6400g	vand



Pynt:

tiger strygelse fra CSM

Iblødsætning:	røres sammen dagen før
Dejføring og æltetid:	alt røres sammen i altekar
Dejtemperatur:	26 - 28
Liggetid/sted:	2 x 20 min bageriet i kasser
Dejvægt:	600g
Udbytte:	38
Bearbejdning/ Opslåning:	virkes op 2 gange slåes som brød
Raskning:	45min raskeskab
Inden afbagning:	påsmøres tiger strygelse
Ovn:	herd
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 med 10 damp Afbagning: 200
Bagetid:	55 min min. - spjæld åbnes efter 20 min min

Tankerne bag det udviklede brød:

hvede brød med bløde kerner og hørfrø salt og peber på toppen et saftigt brød med krydderi



Se flere opskrifter på www.bkd.dk