

# Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2018

Martin Andersen, Smørum Konditori, Smørum

## Fuldkornsspelt

### Speltfordej:

1.180 g	Fuldkorns speltmel
20 g	Salt
780 g	Kærnemælk
20 g	Gær

### Skoldet fuldkornshvedemel:

1.000 g	Fuldkornshvedemel
1.500 g	Vand

### Farin-smør:

200 g	Brun farin
200 g	Smør

### Hovedopskrift:

800 g	Gulerødder i strimler
2.500 g	Hvedemel
500 g	Fuldkornsspeltmel
400 g	Farin-smør
2.600 g	Fuldkornshvedemel
1.600 g	Vand
800 g	Kærnemælk
150 g	Gær
97 g	Salt
100 g	Møllefrost (Havnemøllen)
2.500 g	Skoldet fuldkornshvedemel
2.000 g	Spelt fordej

### Pynt:

Halvsigtemel



Speltfordej:	Alle ingredienserne kommes i karret og det hele kører sammen i godt 5 min. Fordejen kommes i smurt balje og hviler i 60 min inden den sættes på køl til næste dag
Skoldet fuldkornshvedemel:	Vandet bringes i kog. Når det koger hældes det direkte over melet og køres godt sammen evt i røremaskine. Skoldningen kommes i en spand med låg og sættes på køl hvor det kan opbevares i 3 dage

Farin-smør:	Smørret smeltes og bringes let i kog. Sluk for blusset og tilsæt den brune farin og rør det godt sammen indtil det er en ensartet og homogen masse. Når massen er fin og ensartet, sættes det hele tildækket på køl, hvor det kan opbevares i 5 dage
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser hældes i karet og dejen køres godt skær. Køretid: 1. Gear : 10 minutter + 2. Gear : 8 minutter
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	90 min i bageriet under plastik
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	17 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Efter endt hviletid vejes brødene af på 800 g og virkes stramt runde, og herefter let aflange. Brødene lægges i smurt kobberform med virket nedaf
Raskning:	18 timer i kølerum
Inden afbagning:	Drysses brødene med halvsigtemel og snittes 1 gang på langs i og herefter sildeben på hver side
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 220 °C med 8 sek damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	50 min. - spjæld åbnes efter 30 min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

At lave et nyt og lækkert fuldkornsbrød med masser af smag



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)