

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Martin Andersen, Smørum Konditori, Smørum

Gourmet brød

Fuldkornsskoldning (lavet i forvejen)

8.000 g Victory fuldkornshvedemel
12.200 g Vand

Fordej (lavet i forvejen):

10.800 g Victory fuldkornshvedemel
8.000 g Kærnemælk
80 g Salt
160 g Gær

Kogte rugkerner (lavet i forvejen):

5.000 g Unika rugkerner
10.000 g Vand
100 g Salt

Dejføring:

3.500 g Fuldkornsskoldning
3.000 g Fuldkorns-fordej
3.000 g Kogte rugkerner
3.700 g Hvedemel
2.500 g Fuldkornshvedemel
500 g Røremargarine
100 g Honning
180 g Salt
75 g Gær
2.700 g Vand

Pynt:

Halvsigtemel



Fuldkornsskoldning:	Vandet bringes i kog (100 °C) og hældes med det samme over fuldkornshvedemelet og køres sammen på røremaskine. Massen kan kommes i spande med låg og opbevares på køl i op til 3 dage
Fordej:	Alle ingredienser køres sammen 3-4 min. Lægges i en smurt plastbalje, dækkes med plastik og sættes i bageriet i 30 minutter. Fordejen sættes derefter på køl og kan opbevares i op til 3 dage.
Kogte rugkerner:	Alle ingredienser kommes i en gryde og bringes i kog. Kernerne koges ca. 25 min. Hældes i en spand efter afkøling og kan opbevares på køl i op til 3 dage
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser kommes i æltekaret og køres sammen 9 min i 1. gear - 9 min i 2. gear
Dejtemperatur:	23 °C

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Martin Andersen, Smørum Konditori, Smørum

Gourmet brød (forsat)

Liggetid:	90 min i bageriet
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	27 stk.
Opslåning:	Brødene afvejes og virkes op i halvsigtemel og placeres med virket nedad på plader drysset med halvsigtemel.
Raskning:	18 timer i kølerum
Inden afbagning:	Brødene tages direkte fra køleskab, vendes med virket opad og sættes i ovnen
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 7 sek. damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	42-45 min. - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

