

# Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Jesper Krarup Sørensen, Lyngens Bageri ApS, Københavnsvej 135, 4600 Køge

## Seb

### surdej:

|     |    |          |
|-----|----|----------|
| 1   | kg | rugmel   |
| 1   | kg | hvedemel |
| 1,5 | l  | vand     |

### Hovedopskrift:

|     |    |                          |
|-----|----|--------------------------|
| 25  | g  | gær                      |
| 2   | kg | manitobamel              |
| 1,5 | kg | sur                      |
| 300 | g  | ristet<br>græskarkerner  |
| 300 | g  | ristet<br>solsikkekerner |
| 50  | g  | opti cool (ireks)        |
| 50  | g  | frost (ireks)            |
| 100 | g  | tørgluten (melcompaniet) |
| 300 | g  | purpurmél (valsemøllen)  |
| 70  | g  | salt                     |
| 2,7 | l  | vand                     |



### Pynt:

firekornsblanding

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| surdej:                     | piskes sammen og fodres hver dag til den er klar                                       |
| Dejføring og æltetid:       | 4 min langsomt, 8 min hurtigt 2,2 l vand derefter 100 g af gangen salt de sidste 2 min |
| Dejtemperatur:              | 26   |
| Liggetid/sted:              | 20 timer i plastbøtte kølerum  |
| Dejvægt:                    | 700  |
| Udbytte:                    | 11   |
| Bearbejdning/<br>Opslåning: | Hældes ud på fedtet bord, vejes af, trilles i firekornsblanding og kommes i form       |
| Raskning:                   | 3-4 timer i bageriet   |
| Inden afbagning:            | ingenting  |
| Ovn:                        | Herdovn  |
| Ovntemperatur:              | Indsætning: 250 med 10 damp<br>Afbagning: 220  |
| Bagetid:                    | 60 min. - spjæld åbnes efter de sidste 5 min min                                       |

**Tankerne bag det udviklede brød:**

Lækkert koldhævet brød bagt på herden

---



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