

# Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2018

Mikkel Hansen, Pompei, Ribe

## Karl

### Iblødsætning:

250 g	Havre, knækket
250 g	Vand

### Smør/farin/honning blanding:

60 g	Farin
60 g	Honning
60 g	Smør

### Surdej:

800 g	Fuldkornshvedemel
800 g	Vand
400 g	Æblemost
100 g	Gl. surdej

### Polish:

800 g	Fuldkornshvedemel
1.200 g	Vand
8 g	Gær

### Hovedopskrift:

1.400 g	Fuldkornshvedemel
1.000 g	Hvedemel
500 g	Fuldkornspoolish
400 g	Æble surdej
150 g	Inddampet maltøl (Harboe)
90 g	Farin/smør/honning blanding
53 g	Salt
10 g	Gær
50 g	S500 (Puratos)
1.500 g	Vand
500 g	Iblødsætning

### Pynt:

Mel



Iblødsætning:	Hele havrekerner køres igennem på en mølle. Blandes sammen med vandet
Smør/farin/honning blanding:	
Surdej:	G1 surdej: 100 g friskmalet mel, 150 g vand blandes sammen, står til det begynder at boble. Friskes op hver dag med den samme mængde til den er fuld af liv. Bruges som starter til den nye surdej
Polish:	Blandes sammen og stilles på køl natten over
Dejføring og æltetid:	10 min 1. gear, 8 - 10 min 2. gear
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	18 - 20 timer Køl
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	7 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes af og virkes op, 4 hjørner rulles ud og ligges under brødet
Raskning:	16 - 18 timer Køl
Inden afbagning:	Hvert hjørne snittes
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 7 sek. damp Afbagning: 225 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 10 min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

Et lækkert langtidshævet fuldkornsbrød med smag af æble, honning og havre



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