

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Lasse Børgesen, Den Gamle Bagergaard, Vestergade 22, Maribo

Svanebrød

Iblødsætning:

500 g	Poppede durum kerner
500 g	Vand
500 g	Hvidtøl

Vælling:

400 g	Hvedemel	
150 g	Hvedesur	Ireks
450 g	Vand	

Hovedopskrift:

1500 g	Iblødsætning	
1500 g	Tipo 00	
750 g	Fin durum	
300 g	Panifico	Valsemøllen
20 g	Tørgær	
75 g	Groft salt	
1600 g	Vand	



Pynt:

Vælling og blanding af durum/sesam

Iblødsætning:	Øl, poppede durum kerner og vand blandes sammen 3 timer før brug.
Vælling:	Mænges sammen
Dejføring og æltetid:	Tippo 00, fin durum, Sur, gær, (2/3) vand og iblødsætning tilsættes på engang i æltekarret, køres min 4 langsomt, 4 min hurtigt. Derefter tilsættes det sidste vand og køres 4 min hurtigt hvor efter de sidste 2 min tilsættes salt.
Dejtemperatur:	26
Liggetid/sted:	45 min I en kasse i bageriet
Dejvægt:	700
Udbytte:	8
Bearbejdning/Opblåsning:	Dejen hældes ud på bordet og vejes af på 700 gram. brødet foldes forsigtigt til et rundt brød, stryges med vælling på toppen og vendes i durum/sesam blanding.
Raskning:	Natten over i køleskab og ca 1 time i bageriet næste dag. Står i en stik med pose over i bageriet
Inden afbagning:	Brødes vendes så det bager med virket opad.
Ovn:	Herdovn

Ovntemperatur:	Indsætning: 250 med 10 (vent 2 min efter indsætning) damp Afbagning: 230
Bagetid:	40-45 min min. - spjæld åbnes efter 25 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Simpelt brød med masser af velsmag.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk