

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Marc Pabst, Pabst Bakery, Torvet 10, Maribo

Birgitta brød

surdej:

2000	gram	gammel sur
300	gram	øland fuldkorn
300	gram	hvedemel
900	gram	vand

Andet:

1000	gram	hvedekerner
------	------	-------------

Andet:

Hovedopskrift:

1200	gram	surdej
1000	gram	hvedekerner
2000	gram	manitoba
80	gram	salt
1800	gram	vand 1
500	gram	vand 2

Pynt:

hvedemel



surdej:	ælttes sammen og står 4 timer i bageriet
Andet:	hvedekerner males til fuldkorns mel på en mølle.
Andet:	
Dejføring og æltetid:	vand 1 og mel røres sammen og står 1 time i autolyse. surdej tilsættes og æltes 10 min langsomt 4 min hurtigt. vand 2 tilsættes samt salt og æltes 4 min hurtigt
Dejtemperatur:	27
Liggetid/sted:	1,5 time i kasse, 1 time virket op bageriet
Dejvægt:	800
Udbytte:	8
Bearbejdning/ Opslåning:	strammes op i ligges i hævekurv
Raskning:	24 timer på køl på køl
Inden afbagning:	skæres på lang i toppenq
Ovn:	herdovn

Ovntemperatur:	Indsætning: 280 med 2 damp Afbagning: 250
Bagetid:	35 min. - spjæld åbnes efter 15 min

Tankerne bag det udviklede brød:

et simpelt brød med meleets i fokus



Se flere opskrifter på www.bkd.dk