

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Michael Hjort, Michael H Konditoriet, Gentoftegade 37, 2820 Gentofte

Kerne Rustik

Fordej:

2500	gr	Landmel	(Valsemøllen)
30	gr	Salt	
300	gr	Panatura surde	(Danske gærfabrikker)
1750	gr	Vand	

Iblødsætning:

750	gr	Poppet Speltkerner	(Valsemøllen)
30	gr	Salt	
150	gr	Honning	
1200	gr	Vand	

Hovedopskrift:

3000	gr	Hvedemel	(Dansk Elefant mel valsemøllen)
1000	gr	Power hvede	(Valsemøllen)
2500	gr	Landmel	(Valsemøllen)
10	gr	Tørgær	
200	gr	Salt	
4500	gr	Vand	

Pynt:

kerneblanding Græskar majs sesam blåbirkes havreflager



Fordej:	køres sammen og kommes i en kasse med låg står i bageriet til næste dag
Iblødsætning:	sættes i blød i kasse med låg står i bageriet til næste dag
Dejføring og æltetid:	dejen køres 8 minutter langsom og 4 minutter hurtigt der holdes 500 gr vand tilbage og salt kommes i dejen efter de 4 minutter hurtigt og dejen køres færdig ca 2 minutter hurtigt der skal kunne trækkes gluten
Dejtemperatur:	26-28
Liggetid/sted:	18 timer kølerum i kasser 7000 gr pr stk
Dejvægt:	700
Udbytte:	20
Bearbejdning/Opblåning:	dejen vendes ud i kerneblanding og hakkes ud i 10 stk som vejes og på 700 gr brødne foldes sammen til rundt brød kommes i hævekurv
Raskning:	2-4 timer i stikovn med pose om

Inden afbagning:	vendes ud på stage og sættes i herdown
Ovn:	herdown
Ovntemperatur:	Indsætning: 200 med 2 damp Afbagning: 200
Bagetid:	28-32 min. - spjæld åbnes efter 5 min

Tankerne bag det udviklede brød:

jeg har lavet et rundt brød med saftig krumme og sprød skorpe på Surdej og lidt gær bagt med poppetspelt



Se flere opskrifter på www.bkd.dk