

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Mike L Christensen, Ølstykke Bageri og Conditori, Stationstorvet 1, Ølstykke

Flora brød

Fordej:

350	Gram	Fuldkorns hvedemel
175	Gram	Vand

Hovedopskrift:

1600	Gram	Tipo 00
2250	Gram	60/40 fuldkorns blanding (Valsemøllen)
300	Gram	Hørfrø
300	Gram	Solsikke
250	Gram	Durum kerner
100	Gram	Gær
1900	Gram	Vand
100	Gram	Salt
500	Gram	Fordej



Pynt:

Kerne blanding af de kerner der er inde i brødet

Fordej:	
Dejføring og æltetid:	Det bliver kørt i ælte kar Alt kommer i fra start, dog ikke salt det kommes i de sidste 2 min hurtigt. Dejen køres 7 min langsom og 4 min hurtigt
Dejtemperatur:	24
Liggetid/sted:	30 min Bageriet
Dejvægt:	700
Udbytte:	11
Bearbejdning/ Opslåning:	Slår den op i hånden, og vender det i kerner så der er kerner på hele toppen
Raskning:	Over natten på køl Køler
Inden afbagning:	Snittes med 2 snit på skrå,
Ovn:	Herdovnen
Ovntemperatur:	Indsætning: 240 med 6 damp Afbagning: 220
Bagetid:	37 min. - spjæld åbnes efter Sidste 3 min min

Tankerne bag det udviklede brød:

Brødet er opkaldt efter min datter Brødet er godt fyldt med fuldkorn, samt smækket med lækre kerner der ikke har været i blød først



Se flere opskrifter på www.bkd.dk