

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Peter Nieslen, Smørum konditori, Flodvej 75, 2765 Smørum

Stout Bondebrød

Polish:

1	kg	hvedemel
1	l	vand
1	ært	gær

rug surdej:

2	kg	gemmesur
7	kg	rugmel
5	l	vand

Polish:

Hovedopskrift:

1400	gr	Hvedemel
200	gr	halvsigtemel
200	gr	rugmel
50	gr	rugsur
20	gr	sukker
40	gr	salt
40	gr	gær
100	gr	polish
1300	gr	vand ca
100	gr	Maskmel (stout) (Agrain)

Pynt:

drysses med halvsigte og evt snittes



Polish:	blandes står 1 time i bageri på køl til næste dag
rug surdej:	blandes står i bageri til næste dag
Polish:	
Dejføring og æltetid:	6-7 min langsom 2-3 min hurtig
Dejtemperatur:	26-27
Liggetid/sted:	1 time bageri
Dejvægt:	800
Udbytte:	4
Bearbejdning/ Opslåning:	slås op rund el aflang

Raskning:	som alm franskbrød/grovbrød bageri-raskeskab eller køl
Inden afbagning:	evt snittes
Ovn:	begge jeg har brugt stenovn
Ovntemperatur:	Indsætning: alm franskbrød/grovbrød med ja damp Afbagning: du kender din ovn bedst alm franskbrød/grovbrød
Bagetid:	ca 35 min min. - spjæld åbnes efter sidste 1/3 del åben min

Tankerne bag det udviklede brød:
samtale med Brygmester



Se flere opskrifter på www.bkd.dk