

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Charlotte Arnecke, Vestbyens Bageri, Ikast

Powerbrød - med blomkål og fuldkorn

Iblødsætning (lavet i forvejen):

200 g Softkerne rug
400 g Vand
20 g Easy rye (Puratos)

Ristede kerner (lavet i forvejen):

300 g Solsikkekerner
250 g Græskarkerner
2½ spsk Havsalt
1 spsk Olie

Bagt blomkål (lavet i forvejen):

500 g Blomkåls buketter
60 g Olie
10 g Havsalt
1 tsk Tørret ramsløg

Dejføring:

780 g Hvedemel
820 g Fuldkornshvedemel
40 g Hørfrø
50 g Gær
1.000 g Vand
16 g Calida (Puratos)
50 g Frost (Engelhardt)
50 g Opus (Engelhardt)
620 g Iblødsætning
570 g Bagt blomkål
550 g Ristede kerner

Pynt:

Solsikke- og græskarkerner (ristet, saltet og hakket)



Iblødsætning:	Alle ingredienser blandes og står i bageriet til næste dag
Ristede kerner:	Solsikke- og græskarkerner ristes godt i ovnen. Herefter, mens de er varme, blandes de med olie og havsalt, hvorefter de stilles til afkøling OBS! Sørg for at lave ekstra, så der også er til pynt.
Blomkål/ramsløg:	Blomkålen skæres i små buketter og vendes i olie, salt og ramsløg. Bages i ovnen ved 210 °C til det har fået lidt farve og er blevet mør Stilles til afkøling

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Charlotte Arnecke, Vestbyens Bageri, Ikast

Powerbrød - med blomkål og fuldkorn (forsat)

Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser kommes i kedlen og dejen køres ca. 10 min langsomt og 4 min hurtigt, eller til dejen er kørt skær
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	40 min i balje i bageriet
Dejvægt:	100 g
Udbytte:	45 stk.
Opslåning:	Efter endt liggetid vejes dejen af og komme i runde silikoneforme
Raskning:	Ca. 45 min i raskeskab
Inden afbagning:	Pensles med vand og drysses med ristede, saltede og let hakkede græskar- og solsikkekerner
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 210 °C med 15 sek. damp Afbagning: 190 °C
Bagetid:	20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

