

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Signe Kamilla Vad Pedersen, GodtBrød, Vestenbækvej 1, 4773 Stensved

Marmorbrød m/honning, havre og valnødder

Hvedesurdej:

120 g	Surdej
600 g	Vand (20 grader)
300 g	Hvedemel
300 g	Ølandshvedemel (fuldkorn)

Honningristet havre og valnødder:

600 g	Grovvalsedede havregryn
600 g	Valnødder
400 g	Honning
10 g	Flagesalt

Hovedopskrift:

1675 g	Vand
450 g	Hvedesurdej
2150 g	Hvedemel (12% protein)
225 g	Ølandshvedemel (fuldkorn)
+125 g	Vand
+55 g	Salt
+500 g	Honningristet havre/valnødder
825 g	Vand
225 g	Hvedesurdej
1150 g	Hvedemel (12% protein)
50 g	Mørk maltmel
+60 g	Vand
+25 g	Salt



Hvedesurdej:	Blandes sammen og står 4-8 timer ved omkring 25 grader.
Honningristet havre og valnødder:	Det hele blandes og bages i gastrobakke i stikovn ved 150oC i ca. 10 min.

Dejføring og æltetid:	(Den lyse og den mørke dej blandes hver for sig). Vand, surdej og mel køres langsomt 5 min. Dækkes til og hviler 30 min. (fermentolyse). Ekstra vand og salt tilsættes og dejene køres langsomt 5 min. Lægges i dejkasser, strækkes og foldes og hviler 30 min. Dette gentages i alt 4 gange. Ved første stræk-og-fold tilsættes havre/valnødde-blanding til den lyse dej.
Dejtemperatur:	25
Liggetid/sted:	Ca. 3 timer i alt Bageri
Dejvægt:	750
Udbytte:	10
Bearbejdning/ Opslåning:	Den lyse og den mørke dej vendes ud på bordet ved siden af hinanden og hakkes ud i mindre stykker á 100-200 g på skift og blandes. Dejen vejes af til brød, virkes runde og hviler 15-30 min. Slås op i hævekurv foret med et meldrysset klæde.
Raskning:	18-24 timer Kølerum (5 grader)
Inden afbagning:	Vendes ud af hævekurv og snittes på langs.
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 med 5 damp Afbagning: 245
Bagetid:	40 min. - spjæld åbnes efter 30 min

Tankerne bag det udviklede brød:

GodtBrøds specialbrød er et klassisk surdejsbaseret brød med et twist. Vi skaber en balance mellem surdejen, den bitre malt og de søde honningristede havregryn og valnødder. Udadtill er brødene ens, men indvendigt oplever man marmoreringen der er forskellig fra brød til brød. Hvert brød er en ny oplevelse. Vi omfavner de klassiske danske råvarer såsom havregryn, valnødder, honning samt godt mel og binder det sammen i en ny velsmagende oplevelse.



Se flere opskrifter på www.bgd.dk