

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Annette Jensen, Sejers Konditori, Sorø

Skipper Skræk

Dejføring:

3.000 g	Victory fuldkornshvedemel
2.000 g	Fransk hvedemel
30 g	Gær
500 g	Ristet Sesam
600 g	Hakket spinat
750 g	Kærnemælk
3.000 g	Vand
110 g	Salt

Pynt:

Rugsigtemel



Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser blandes på nær saltet og køres langsomt 10 min og hurtigt 8 min. Saltet tilsættes de sidste 2 min.
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	24 timer på køl - tages ud to timer før opslåning
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	12 stk.
Opslåning:	Dejen vejes af, rulles til en pølse og rulles sammen til en snegl
Raskning:	1 time i bageriet
Før afbagning:	Drysses med rugsigte før indsætning
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 210 °C med 20 sek. damp Afbagning: 200 °C
Bagetid:	40 min. - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

