

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Sonny Leithoff, Superbrugsen Lendemark, Vasen 3, 4780 Stege

Morfar Brød

Iblødsætning:

900	gram	Hvede surdej
258	gram	Ristet solsikke
258	gram	Riste Chiafrø
258	gram	Poppet Durumkerner
258	gram	Hvedeflager
361	gram	Rugsurdej
516	gram	Underfundig Mjød (Underfundig Mjød Møn)



Hvedesurdej:

890	gram	Gammelsurdej
510	gram	Ølandsmel
2550	gram	Hvedemel
3050	gram	Vand

Rug surdej:

800	gram	Modnet rugsurdej
2230	gram	Rugmel
4460	gram	Vand varmt

Hovedopskrift:

2322	gram	tipo 00
581	gram	Landmel
1597	Gram	Vand
64	Gram	Salt
2322	Gram	Underfundig Mjød blanding
29	Gram	Gær

Pynt:

Knus Poppede Durum Kerner

Iblødsætning:	Alle ingredienser sættes i blød dagen før, og der kommes låg på.
Hvedesurdej:	Surdejen blandes godt, og opbevares ved 28 grader til næste dag (bruges efter 16-18 timer)
Rug surdej:	alle ingredienser røres godt sammen, stilles lunt optimalt ved 30-32 grader (bruges inden for 16-18 timer)

Dejføring og æltetid:	Salt holdes tilbage, øvrige ingredienser køres sammen langsomt i 10 min. hvor efter den æltes hurtigt(i æltekar, eller 3. gear på røremaskine), Salten tilsættes de sidste 2 min.
Dejtemperatur:	24
Liggetid/sted:	1 time i fedtet kasse, foldet sammen Bageri
Dejvægt:	700
Udbytte:	10
Bearbejdning/ Opslåning:	Brødes slås op som alm brød-, der sættes pose over brødene
Raskning:	til næste dag Køleskab
Inden afbagning:	Brødet tages ud af køl, og står med pose over i ca. 2 timer, eller til de ser hævet og klar ud. Snittes 2 gange på langs inden indsætning.
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 270 med 10 damp Afbagning: 230
Bagetid:	35 min. - spjæld åbnes efter 5 til sidst min

Tankerne bag det udviklede brød:

lokale ingredienser, Masser af Surdej, langtid hævning, masser af velsmag og kærlighed.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk