

# Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Alex Gustavson, Byens Brødhushus, Sønderborg

## Spicy bite

### Surdej (lavet i forvejen):

1.250 g Hvedemel  
1.250 g Vand  
30 g Gær

### Dejføring:

2.530 g Surdej  
9.500 g Hvedemel  
200 g Gær  
200 g S-500 (Puratos)  
1.100 g Syltet rød peber  
1.100 g Hakkede Jalapenos  
7.000 g Vand  
300 g Salt



### Pynt:

Revet goudaost og grøn pesto

Surdej:	Blandes sammen og står i bageriet til dagen efter
Dejføring og æltetid:	10 min i 1. gear - 6 min i 2. gear
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	24 timer på køl
Dejvægt:	70 g
Udbytte:	290 stk.
Opslåning:	Drys durum ud på bordet og hak en kasse (ca. 3.800 g) ud i 54 stykker. Stykkerne lægges i gummimåtter og der kommes pesto og ost over, så overfladen er dækket
Raskning:	30 min under plastik i bageriet
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 220 °C Afbagning: 220 °C
Bagetid:	12-13 min



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

