

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Alex Gustavson, Byens Brødhus, Sønderborg

Svedjebrød

Surdej (lavet i forvejen):

1.000 g Hvedemel
1.000 g Vand
20 g Gær

Dejføring:

2.020 g Surdej
1.000 g Hvedemel
1.500 g Fuldkornsdurum
1.500 g Svedjerug (fuldkorn)
250 g Havreflager
250 g Hvedekerner
100 g Salt
100 g Gær
60 g S-500 (Puratos)
2.700 g Vand

Pynt:

250 g Balsamico
500 g Vand
350 g Svedjerug



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:	Dejen smides i plastkasser på køl til næste dag
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	? stk.
Opslåning:	Tages ud af køl og tempererer et par timer Vejes af på 700 g, virkes runde og stryges med blanding af balsamico, vand og svedjerug. Stilles derefter på plader strøet med durum med virket nedad.
Raskning:	30 min under plastik i bageriet
Inden afbagning:	Vendes med virket opad
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 3 sek. damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	40 min - spjæld åbnes efter 35 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

