

# Årets Talent 2018 – Specialbrød

Sanjiv Giri, Tivoli A/S, København

## Groft fuldkornsbrød

### Fordej:

290 g	Fermenteret Rosmarin Vand
5 g	Gær
155 g	Hvedemel
155 g	Fuldkornsmel

### Hovedopskrift:

1.200 g	Tipo 00
300 g	Ølandshevede mel
300 g	Italiensk fuldkornsmel
15 g	Gær
50 g	Honning
600 g	Fordej
1.000 g	Vand 1
300 g	Vand 2
45 g	Salt
150 g	Ristede græskarkerner
150 g	Solsikkekerner



### Pynt:

Blad med rugsigtemel

Fordej:	125 g rosmarin sættes sammen med 1.250 ml vand og 2 tbsp hvid sirup til fermentering i 3 uger med stuetemperatur. Og sigtes det vand efter 3 uger og i køl. Kan bruges til fordej når vi skal bruge. Kommer alle ingredienser og røres sammen, på stuetemperatur 12 timer .
Dejføring og æltetid:	Første det kommer vand 1 og gær sammen. Fordej i maskine. Bagefter alle mel komme sammen i vand. Så kommer honning også. Køres 4 minutter på 1. gear og jeg sætte ind vand 2 og køre 2 minutter mere i 1. gear og 5 minutter i 2. gear. Salt komme på sidst 2 minutter på 2. gear og kommes i kernerne på sidst 1 minut på 1. gear.
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid/sted:	2x 20 minutter i plastbakke
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	6 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Vendes i mel på bordet . Hakkes ud på 700 g . Kommes i runde hævekurve med lidt rugsigtemel og ind på køl til næste dag
Raskning:	Ca. 60 minutter under plastik
Inden afbagning:	Når brødet er klar til at sættes i ovnen, sættes skabelon til blad på brødet. Rugsigtemel sigtes på skabelon og skæres på siderne.
Ovn:	Herdovn

Ovntemperatur:	Indsætning: 280 °C med 25 sek. damp Afbagning: 230 °C
Bagetid:	40 min. - spjæld åbnes efter 15 min



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)