

# Årets Talent 2018 – Specialbrød

Michèle Hansen, Kvickly, Kalundborg

## Bornholmsk fuldkornsbrød

### Fordej:

372,5 g	Landmel
272,5 g	Vand
100 g	Øl (Fur bryghus)
5 g	Gær

### Hovedopskrift:

750 g	Surdej
1.750 g	Italiensk hvedemel
750 g	Fuldkornsmel
83 g	Salt
5 g	Gær
1.645 g	Vand



Fordej:	Alle ingredienser blandes sammen i en skål. Hvorefter skålen skal stå et lunt sted i bageriet i 16 - 24 timer
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienserne på nær salt hældes i en kedel med dejkrog og køre 6 min. langsomt. Efterfulgt af 8 min. hurtigt. Salten tilsættes sidste 4 min.
Dejtemperatur:	24 °C
Liggetid/sted:	2 x 90 minutter i plastbeholder
Dejvægt:	1000 g
Udbytte:	5 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Dejen vendes ud på bordet med lidt hvedemel. Dejen foldes indover hinanden af fire omgange - hviler i 5 min. Dejstykkerne afvejes og foldes let ovale. Ovale raskekurve drysses fint med hvedemel
Raskning:	16 - 18 timer på køl
Inden afbagning:	Brødet vendes forsigtigt ud på indsætningsbåndet. Hvorefter det snittes to gange på skrot af brødet.
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 300 °C med 10 sek. damp Afbagning: 240 °C
Bagetid:	ca. 40 min. - spjæld åbnes efter 20 min



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