

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Thomas Larsen, BAK'S BAKERY & DELI, Bogensevej 12, 5500 Middelfart

Fransk Kartoffel

Fordej:

400	Gram	Hvedemel	
270	ML	Vand	
0,16	Gram	Gær	
2,5	Gram	Salt	
128	Gram	Gl. surdej	

Hovedopskrift:

4,3	Liter	Vand	
3,3	Kilo	Fransk hvedemel	(Puratos)
1,5	Kilo	Kartoffelflager	(Bäko)
200	Gram	Ristede græskarkerner	
200	Gram	Ristede solsikkekerner	
200	Gram	Ristede sort sesam	
100	Gram	Frost	(Puratos)
130	Gram	Salt	
150	Gram	Gær	
800	Gram	Surdej	



Pynt:

Vendes i kartoffelflager

Fordej:	Køres sammen 10 + 2 minutter
Dejføring og æltetid:	12 + 5 minutter
Dejtemperatur:	24
Liggetid/sted:	1 time Stuetemp/bageriet
Dejvægt:	700
Udbytte:	15
Bearbejdning/ Opslåning:	Efter 1 times hviletid, afvejes de på 700g og virkes op, derefter vendes de i kartoffelflager
Raskning:	Til næste dag På køl

Inden afbagning:	Snittes
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 med 2x3 damp Afbagning: 220
Bagetid:	30 min. - spjæld åbnes efter 15 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Med dette brød har vi forsøgt at lave et smagfyldt specialbrød på kartoffel og ristede kerner, der samtidig er nem at gå til i den daglige produktion.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk