

Danmarks Bedste Rugbrød 2018

John Bramsen, Byens Brød og Café, Vejen

Valnødderugbrød

Iblødsætning:

6.000 g	Skåret rug
6.000 g	Vand
300 g	Salt
100 g	Othello tørsur (Puratos)

Surdej:

2.855 g	Halvsigtet rugmel
1.975 g	Vand
225 g	Restsur - (Bageriet grundsur deler gerne)

Hovedopskrift:

12.375 g	Iblødsætning
5.250 g	Surdej
4.100 g	Halvsigtet rugmel
4.100 g	Vand
3.600 g	Hele valnødder
2.800 g	Hele let ristede mandler med skal
1.500 g	Porter øl
2.000 g	Raspet daggammel hvedebrød
1.500 g	Mørk flydende rugbrødsmalt
250 g	Brun farin
85 g	Tørgær

Pynt:

Rugsigtemel



Iblødsætning:	Det hele blandes sammen dagen før brug.
Surdej:	Køres i 1.gear i 5 min. 18 timer før brug.
Dejføring og æltetid:	Køres i 1.gear i 15 min.
Dejtemperatur:	28-30 °C
Liggetid/sted:	20 min i kedel
Dejvægt:	1.100 g

Udbytte:	35 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Afvejes direkte i grovbrødsform. Glattes ud og drysses med rugsigtemel
Raskning:	30-35 min under pose eller i raskeskab, alt efter rumtemperatur.
Inden afbagning:	Klar til afbagning.
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 270-280 °C med 20 sek damp Afbagning: 190 °C
Bagetid:	45-50 min. - spjæld åbnes efter 40-45 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Vi har gennem længere tid haft lysten til at udvikle et valnødderugbrød, da vi i butikken har et valnøddebrød, som vores kunder er ekstremt glade for. Valnødderugbrødet skal produceres, så det sælges i weekenden, og med særligt øje til de kunder, der skal bruge et ekstra lækkert rugbrød, til deres brunchbord, oste/pølse bord, tapasplatter etc. Brødet skal koste 30-40 % mere end de ordinære rugbrød i vores forretning.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk