

Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Lasse Knudsen, Pompei, Ribe

Æblekernen

Iblødsætning (dagen før):

300 g	Æblejuice
150 g	Poppede durumkerner

Æblesurdej (dagen før):

300 g	Æblejuice
700 g	Vand
1.000 g	Hvedemel
20 g	Gær

Dejføring:

1.000 g	Vand
800 g	Hvedemel
800 g	Fuldkornsmel
320 g	Æblesurdej
20 g	Gær
50 g	S500 (Puratos)
45 g	Salt
100 g	Vand
1 g	Frisk rosmarin
75 g	Tørrede æbler
60 g	Majskugler

Pynt:

Sesam/rugsigte



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Lasse Knudsen, Pompei, Ribe

Æblekernen (fortsat)

Iblødsætning:	Blandes sammen og står til næste dag
Æblesurdej:	Blandes sammen og står i bageriet 16-18 timer
Dejføring:	10 min langsomt - 4-6 min hurtigt Når dejen er kørt færdig tilsættes æblestykker og majs-kugler og dejen æltes kort, så æble/majs ligger som hele stykker i dejen
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid:	60 min i plastbakke
Dejvægt:	900 g
Udbytte:	4 stk
Opslåning:	Brødene virkes løs runde. Derefter rulles den ene halvdel ud og lægges ind over den anden halvdel. Toppen pensles med vand, drysses med sesam og til sidst sigtes med rugsigte.
Raskning:	Køl natten over
Ovn:	Herdovn
Temperatur:	Indsætning 250 °C med 10 sek damp faldende til 225 °C
Bagetid:	Ca. 40 min - spjæld åbnes efter 10 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

