

Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Mikkel Hansen, Pompei, Ribe

Æblemoster

Poolish (dagen før):

1.000 g	Hvedemel
1.000 g	Vand
20 g	Gær

Æblefordej (dagen før):

500 g	Æblemost
500 g	Vand
1.000 g	Hvedemel
20 g	Gær

Dejføring:

2.000 g	Scalin (Hvedesort fra Østrig - Forum mølle)
2.000 g	Hvedemel
2.000 g	Æblesurdej
1.600 g	Poolish
145 g	Salt
120 g	S500 (Puratos)
120 g	Amber lys malt (Harboe)
120 g	Tahin (Sesam pasta)
10 g	Gær
2.600 g	Vand
500 g	Æblemost



Poolish:	Blandes sammen og står i bageriet 60 min. Derefter på køl til næste dag
Æblefordej:	Blandes godt sammen og står i bageriet natten over (25 °C)
Dejføring:	10 min i 1. gear - 6-7 min i 2. gear
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid:	Plastbøtte i bageriet i 2 timer
Dejvægt:	900 g
Udbytte:	12 stk
Opslåning:	Dejen vendes sammen efter 2 timer og ligger igen 1 time. Vejes af på 900 g og virkes let op. Ligger 20 min på bordet og lægges i aflange hævekurve. På køl natten over.
Raskning:	Køl 16-18 timer. 60 min i bageriet inden afgang
Inden afgang:	Vendes ud - 2 skrå snit
Ovn:	Herdovn
Temperatur:	Indsætning 260 °C med 5 sek damp faldende til 250 °C
Bagetid:	Ca. 45 min - spjæld åbnes efter 35 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Mikkel Hansen, Pompei, Ribe



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

