

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Mikkel Hansen, Pompei, Ribe

Bølle

Polish (dagen før):

500 g	Hvedemel
500 g	Vand
10 g	Gær

Fuldkornssurdej (dagen før):

750 g	Fuldkornshvedemel
750 g	Vand
15 g	Gær

Iblødsætning (dagen før):

500 g	Græskarkerner
400 g	Solsikkefrø
100 g	Chiafrø
1.000 g	Vand

Dejføring:

2.300 g	Fuldkornshvedemel
1.700 g	Hvedemel
1.500 g	Fuldkornssurdej
1.000 g	Polish
52 g	Salt
150 g	S500 (Puratos)
2.000 g	Iblødsætning
1.000 g	Æblemost
1.000 g	Vand
100 g	Malt beer (Harboe) (malt lavet på øl)
10 g	Gær

Pynt:

Mel



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Mikkel Hansen, Pompei, Ribe

Bølle (fortsat)

Polish:	Blandes godt sammen. Står 60 min i bageriet, derefter på køl
Fuldkornssurdej:	Blandes godt sammen. Står i bageriet ved 25 °C i 16-18 timer
Iblødsætning:	Blandes sammen og står til næste dag
Dejføring og æltetid:	8 min i 1. gear - 5-6 min i 2. gear
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid:	Plastbøtte i bageriet 2 timer
Dejvægt:	1.000 g
Udbytte:	10 stk
Opslåning:	Dejen strammes op efter 90 min, vejes af efter 120 min. Virkes let op. Ligger 20 min på bordet, virkes op med rismel i virket og lægges i rund hævekurv med virket nedad
Raskning:	På køl 16-18 timer
Inden afbagning:	Vendes ud og direkte i ovnen
Ovn:	Herd
Temperatur:	Indsætning 270 °C med 5 sek damp faldende til 240 °C
Bagetid:	50 min - spjæld åbnes efter 30 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

