

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Mikkel Hansen, Pompei, Ribe

Bondens hvedebrød

Polish (laves dagen før):

1.000 g Hvedemel
1.000 g Vand
20 g Gær

Surdej (laves i forvejen):

100 g Kærnemælk
300 g Fuldkornshvedemel
200 g Hvedemel
400 g Vand

Mask "skoldet mel" (laves i forvejen)

200 g Fuldkornshvedemel
500 g Vand 100 °C

Dejføring:

1.200 g Fuldkornshvedemel
1.000 g Hvedemel
900 g Surdej
400 g Polish
700 g Mask
20 g Gær
31 g Salt
1.200 g Vand



Pynt:

Blanding af rugsigte og fuldkornshvedemel

Polish:	Ingredienserne blandes godt sammen. 60 min i bageriet, derefter på køl
Surdej:	Blandes godt sammen, står 3-4 dage til den begynder at boble. Derefter gentages processen hver dag til den er fuld af liv.
Mask:	Fuldkornshvedemelet skoldes med 100 °C vand og blandes godt sammen - køles ned inden brug
Dejføring og æltetid:	10 min i 1. gear - 4-5 min i 2. gear
Dejtemperatur:	24 °C
Liggetid:	120 min i plastbalje
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	6 stk.

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Mikkel Hansen, Pompei, Ribe

Bondens hvedebrød (fortsat)

Opslåning:	Dejens stødes 1 gang under liggetiden. Vejes af og virkes let op. Ligger 10 min i virket. Virkes op og lægges i fletkurve med en blanding af rugsigtemel og fuldkornshvedemel
Raskning:	Køl natten over
Inden afbagning:	Vendes ud og snittes
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 220 °C med 15 sek. damp Afbagning: 200 °C
Bagetid:	45 min - spjæld åbnes efter 30 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

