

Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Helle Hansen, Hedos Bageri, Lohals

Brødet Max

Andreagrød:

1.120	g	Havregryn
2.500	g	Solbær
1.200	g	Vand

Andrearugbrød:

835	g	Skåret rug
330	g	Hørfrø
1.200	g	Vand
800	g	Andreagrød
835	g	Fuldkornsrug
835	g	Halvsigtemel
150	g	Sapore Othello (Puratos)
70	g	Sirup
50	g	Gær
250	g	Solsikkekerner
700	g	Vand

Iblødsætning til "Brødet Max":

1.000	g	Andrea rugbrød
1.000	g	Vand

Dejføring "Brødet Max":

2.000	g	Iblødsætning
2.000	g	Hvedemel
50	g	Salt
25	g	Gær
100	g	Rugomalt (Ireks)
75	g	Blå birkes
30	g	Diamantfrost (Ireks)
600	g	Kold vand

Pynt:

Mel og chiafrø



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Helle Hansen, Hedos Bageri, Lohals

Brødet Max (fortsat)

Andreagrød:	Koges til grød, vejes af og fryses
Andrea rugbrød:	Køres 10 min langsomt og 2 min hurtigt. Raskes og bages som rugbrød
Iblødsætning:	Rugbrødet smuldres og blandes med vandet
Dejføring:	8 min langsom og 2 min hurtigt.
Dejtemperatur:	20 °C
Liggetid:	Sættes køl til næste dag
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	5 stk
Opslåning:	Vejes af og slås op som almindelige brød og vendes i chiafrø. Raskes i meldrysset hævekurv.
Raskning:	I raskeskab
Inden afbagning:	Vendes ud af kurven og gives et snit i midten
Ovn:	Herd
Temperatur:	Indsætning 210 °C med 8 sek damp faldende til 210 °C
Bagetid:	50 min - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

