

# Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Tommy Poulsen, Madam Eclair, Køge

## Canadisk landbrød

### Surdej (4 dage før):

500 g Vand  
250 g Landmel  
250 g Hvedemel

### Dejføring:

400 g Surdej  
300 g Æblemost (Rynkeby)  
400 g Vand  
275 g Pur pur fuldkornsmel  
750 g Manitobamel  
20 g Rekord (Ireks)  
45 g Hampefrø  
30 g Ristet sesam  
8 g Gær  
30 g \*Salt

### Pynt:

Rugsigtemel



Surdej:	Røres let sammen, står lunt i 4 dage. Dejen røres i en gang om dagen. Surdejen er klar, når den bobler og dufter let af øl
Dejføring:	Køres 10 min langsomt og 4 min hurtigt, Salt tilsættes de sidste 2 minutter. Lægges i kasse til dagen efter.
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	På køl til dagen efter
Dejvægt:	750 g
Udbytte:	3 stk
Opslåning:	Tages ud fra køl og står 3 timer i bageri. Vejes af, virkes op og ligger 15 min på bord. Virkes let op runde og sættes på plader med durummel
Raskning:	1 time i bageri under pose
Inden afbagning:	Drysses med i harlekinmønster med rugsigtemel. Snittes 3 snit på skrå og 3 snit på skrå den anden vej
Ovn:	Herdovn
Temperatur:	Indsætning 270 °C med 30 sek damp faldende til 240 °C
Bagetid:	27 min - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

