

Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Poul Pedersen, Brødværkstedet, Randers

Chilli Brød

Fordej (dagen før):

1.000	g	Kærnemælk
300	g	Rasp (tørret lyst brød)
150	g	Honning eller invertsukker
5	g	Gær

Dejføring:

1.455	g	Fordej
250	g	Salt
500	g	Ble 40 Hvede surdej
100	g	S-kimo Long (Puratos)
100	g	Palome Salome (Puratos)
1.000	g	Ristet sesam
40	g	Knust chilli
9.500	g	Hvedemel
150	g	Gær
6.500	g	Vand (max 10 °C)

Pynt:

Rugmel



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Poul Pedersen, Brødværkstedet, Randers

Chilli Brød (fortsat)

Fordej:	Det hele blandes sammen og henstår i bageriet til næste dag
Dejføring:	4 min langsomt og 3 min hurtigt i æltekar
Dejtemperatur:	20 °C
Liggetid:	Max 20 min på bordet
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	29 stk
Opslåning:	Slås op som franskbrød med spidse ender. Lægges i groft rugmel med virkes op. Derefter rugmel på bageplade og nu med virket ned.
Raskning:	På køl ved max 4 °C med plasthætte til dagen efter
Inden afbagning:	Stå i bageriet med plasthætte ca. 30 min - snittes lige før afbagning
Ovn:	Herdovn
Temperatur:	Indsætning 240 °C med 15 sek damp faldende til 220 °C
Bagetid:	Ca. 35 min - spjæld åbnes efter 25 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

