

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Henrik Nielsen, Niensens Bageri, Padborg

Dansk kernefuldkorn

Fuldkornshvedesurdej (dagen før):

800 g	Fuldkornshvede
800 g	Vand
400 g	Moden fuldkornshvedesur

Iblødsætning (dagen før):

500 g	Poppet byg
500 g	Poppet spelt
250 g	Klemt havre
250 g	Klemt rug
2.000 g	Vand

Fordej (dagen før):

2.000 g	Fuldkornshvede
2.000 g	Vand
20 g	Gær

Dejføring:

2.000 g	Fuldkornshvedesurdej
3.500 g	Iblødsætning
4.020 g	Fordej
1.000 g	Fuldkornshvede
140 g	Salt
100 g	Gær
100 g	S500 (Puratos)
2.000 g	Vand

Pynt:

Rugflager



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Henrik Nielsen, Nielsens Bageri, Padborg

Dansk kernefuldkorn (fortsat)

Fuldkornshvedesurdej:	Røres sammen dagen før, står ved rumtemperatur
Iblødsætning:	Sættes i blød dagen før
Fordej:	Røres sammen dagen før, står i bageriet
Dejføring og æltetid:	10 + 2
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	60 min i bageriet
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	18 stk
Opslåning:	Som alm brød
Raskning:	Ca. 120 min i bageriet
Inden afbagning:	Skæres på langs
Ovn:	Stik
Temperatur:	Indsætning 250 °C med 10 sek damp faldende til 220 °C
Bagetid:	45 min - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

