

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Sune Kristensen, Byens Brød og Café, Vejen

Fuldkornsbrød med porter øl

Skoldning (dagen før):

3.000 g Fuldkornshvedemel
4.500 g Vand

Dejføring:

7.500 g Skoldning
7.200 g Manitoba mel
7.200 g Vand
4.800 g Fuldkornshvede
1.650 g Porter øl
600 g Chiafrø
300 g S500 (Puratos)
240 g Salt
120 g Gær

Pynt:

rugsigteMel



Skoldning:	Kog vand, hæld mel i kør på røremakine til homogen
Dejføring og æltetid:	10 min langsomt og 6 min hurtigt til dejen er skær
Dejtemperatur:	22-24 °C
Liggetid:	60 min i kasse inden foldning, derefter min 12 timer over køl
Dejvægt:	750 g
Udbytte:	38 stk
Opslåning:	Vejes af, virkes op og puttes i rund hævekurv drysset med rugsigtemel
Raskning:	2-3 timer under pose
Inden afbagning:	Vendes ud af kurven. 3 snit rundt om brødet
Ovn:	Herd
Temperatur:	Indsætning 220 °C med 20-30 sek damp faldende til 190 °C
Bagetid:	45 min - spjæld åbnes efter 40 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

