

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Helle Hansen, Hedes Bageri, Lohals

Fuldkornstroid

Fordej:

1.100 g	Hvedemel
1.100 g	Vand
8 g	Gær

Dejføring:

2.400 g	Fuldkornshvedemel
500 g	Hvedemel
60 g	Diamantfrost (Ireks)
400 g	Rugsigtemel
60 g	Salt
200 g	Hørfrø
200 g	Solsikkefrø
200 g	Hirse (Credin)
200 g	Majs (optøet)
64 g	Gær
2.000 g	Vand
400 g	Fordej

Pynt:

600 g rugsigte, 400 g hørfrø og 400 g solsikkefrø



Fordej:	Røres sammen og står i bageriet en time. Sættes på køl til dagen efter
Dejføring og æltetid:	10 min langsomt og 6 min hurtigt
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	20 min på bordet
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	8 stk
Opslåning:	Slåes op som almindelige brød, vendes i melblandingen og skæres
Raskning:	120 min i raskeskab
Ovn:	Herd
Temperatur:	Indsætning 210 °C med 8 sek damp faldende til 210 °C
Bagetid:	30 min - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

