

Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Alex Gustavson, Byens Brødhush, Sønderborg

GastroBrød

Surdej (dagen før):

| | | |
|-------|---|--------------|
| 1.500 | g | Hvedemel |
| 1.500 | g | Fuldkornsmel |
| 3.000 | g | Vand |
| 30 | g | Tørgær A17 |

Dejføring:

| | | |
|-------|---|-----------------------|
| 6.000 | g | Surdej |
| 3.500 | g | Hvedemel |
| 3.000 | g | Spelt 630 |
| 500 | g | Fuldkornsmel |
| 700 | g | Mørkt øl (2 stk) |
| 1.000 | g | Hørfrø |
| 1.000 | g | Ristede græskarkerner |
| 200 | g | Dansk gær |
| 200 | g | S500 (Puratos) |
| 2.700 | g | 1# Vand |
| 500 | g | 2# Vand |
| 500 | g | 3# Vand |
| 250 | g | * Salt |



Pynt:

Rugsigtemel

| | |
|-----------------------|---|
| Surdej: | Røres sammen til næste dag / nat |
| Dejføring og æltetid: | 10 min i 1. gear, 4-5 min i 2. gear. Når den kører i 2. gear kommer salt og det sidste vand i |
| Dejtemperatur: | 25 °C |
| Liggetid: | Dej smides i baljer og på køl til næste dag |
| Dejvægt: | 700 g |
| Udbytte: | 28 stk |
| Opslåning: | Vendes ud i mel på bordet. Hakkes ud på 700-750 g. Virkes runde og stilles på plader |
| Raskning: | 30 min under plastik |
| Inden afbagning: | 4 snit lige som en firkant på toppen |
| Ovn: | Herd |
| Temperatur: | Indsætning 230 °C med 3 sek damp faldende til 220 °C |
| Bagetid: | 40 min - spjæld trækker efter 20 min |



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

