

Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Martin Andersen, Smørum Konditori

Gulerods rugbrød

Gulerødder:

1.800 g Gulrødder

Surdej (18 timer før):

7.500 g Rugmel

5.000 g Vand - ca. 30-35 °C

2.000 g Daggammel surdej

Iblødsætning (min 2 timer før):

1.700 g Uno rugkerner

500 g Hørfrø

500 g Poppede Durumkerner

190 g Salt

2.000 g Vand

Dejføring:

4.890 g Iblødsætning

2.200 g Halvsigte

1.300 g Vand (varmt)

175 g Brun farin

1.000 g Surdej

100 g Gær (Zymaron)

300 g Hvedemel

1.000 g Ristede gulerødder



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Martin Andersen, Smørum Konditori

Gulerods rugbrød (fortsat)

Gulerødder:	Gulerødderne vejes af og lægges på plade/kantplade og ristes ved 230 °C i 40 minutter
Surdej:	Alle ingredienser køres sammen i 4 min langsomt og 2 min hurtigt. Lægges i en smurt balje og tildækkes med plastik, så surdejen ikke tørrer ud. SKAL stå i 18 timer før brug
Iblødsætning:	Alle ingredienser sættes i blød og står min 2 timer
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser køres 10 min i 1. gear og 10 min i 2. gear
Dejtemperatur:	35 °C
Liggetid:	30 min i karret
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	10 stk
Opslåning:	Dejen køres sammen og vejes derefter af på 1.100 g og lægges i smurt softkerne-form
Raskning:	Raskes 60 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	Indsætning 260 °C med 25 sek damp faldende til 205 °C
Bagetid:	60 min - spjæld åbnes efter 40 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

