

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Tommy Poulsen, Madam Eclair, Køge

Gult speltbrød

Surdej (4 dage før):

200 g	Vand
50 g	Hvedemel
150 g	Fuldkornsspeltmel

Dejføring:

400 g	Surdej
700 g	Fuldkornsspeltmel
300 g	Hvedemel
20 g	Rekord (Ireks)
10 g	Brun farin
6 g	Gær
50 g	Inddampet maltøl (Harboe)
650 g	Vand
20 g	* Salt
100 g	* Gule hørfrø
40 g	* Ristede hakkede mandler

Pynt:

Fuldkornsmel



Surdej:	Det hele røres sammen, står lunt i 4 dage, hvor der røres i den en gang om dagen. Surdejen er klar når den bobler og dufter let af øl
Dejføring og æltetid:	Køres 10 min langsomt og 4 min hurtigt. *Salt, gule hørfrø og mandler tilsættes de sidste 2 min af køretiden.
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	Lægges i kasse og på køl til dagen efter
Dejvægt:	750 g
Udbytte:	3 stk
Opslåning:	Tages ud fra køl og ligger 3 timer inden dejen vejes af. Efter afvejning 15 min i virket. Slåes forsigtigt op og lægges i aflange hvilekurve på 25 cm drysset med fuldkornsmel
Raskning:	60 min i bageriet med pose over
Inden afbagning:	Tages forsigtig ud af hvilekurve. Et langt, dybt snit laves inden indsætning
Ovn:	Herd
Temperatur:	Indsætning 270 °C med 30 sek damp faldende til 240 °C
Bagetid:	27 min - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

