

Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Annette Jensen, Sejers Konditori, Sorø

Gunilla

Æblesurdej (startes 35 dage før 1. brug):

1 stk Økologisk æble
Vand
Fin durum

Dejføring:

3.000 g Tipo 00
450 g Fin durum
90 g Othentic (Puratos)
350 g Hakket blomkål
60 g Hakket forårsløg
1.000 g Æblesurdej
2.500 g Vand
90 g *Salt

Pynt:

Rugsigtemel



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Annette Jensen, Sejers Konditori, Sorø

Gunilla (fortsat)

Æblesurdej:	Skræl fra et øko æble og 30 g vand sættes til fermentering i 28 dage ved stuetemperatur. Herefter sigtes skrællerne fra og væsken blandes op med 30 g fin durum. Dagens efter friskes de 60 g surdej op med 60 g fin durum og 60 g vand. Dette gentages de næste 5 dage, hvorefter surdejen er klar til at bage med. Altså ved opfriskning 1 del surdej + 1 del vand + 1 del fin durum
Dejføring:	6 min langsomt og 6 min hurtigt - tilsæt salt de sidste 2 min
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	1 time i bageriet og derefter på køl til dagen efter
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	10 stk
Opslåning:	Mønster drysses på bageplade. Brødet slås almindeligt op og lægges med virket opad så toppen af brødet ligger på mønsteret
Raskning:	60 min i bageriet
Inden afbagning:	Tages af pladen, vendes om og skæres i midten
Ovn:	Herdovn
Temperatur:	Indsætning 230 °C med 20 sek damp faldende til 210 °C
Bagetid:	45 min - spjæld åbnes efter 35 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

