

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2018

Annette Jensen, Sejers Konditori, Sorø

Havrebrød

Havregrød:

7 g	Rosmarin
1.000 g	Vand
400 g	Havregryn

Hovedopskrift:

3.000 g	Victory fuldkornshvedemel
2.000 g	Fransk hvedemel
1.000 g	Gulerødder
25 g	Gær
3.000 g	Vand
750 g	Kærnemælk
110 g	Salt
1.400 g	Havregrød

Pynt:

Havregryn



Havregrød:	Alle ingredienser blandes i en gryde og koges ind til en lind grød i ca 10 min ved middel varme.
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser på nær salt køres sammen, og køres i 10 min langsomt og 8 min hurtigt. Saltet tilsættes de 2 sidste minutter.
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid/sted:	Kommes i en kasse, står en time i bageri, herefter på køl til dagen efter
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	15 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Tages ud af køl 2 timer før og står i bageriet. Vejes herefter af på 700 g, slåes op og vendes i havregryn
Raskning:	30 til 45 min. Bageriet
Inden afbagning:	Et langt snit i ryggen
Ovn:	Herdown
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 20 sek. damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 35 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Jeg har lidt en ting for gulerødder, og så tænkte jeg at det ville give brødet masser af saft hvis man sammen med gulerødderne tilsatte en havregrød.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk