

# Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Henrik Jacobsen, Jacobsens Bageri, Nyråd Hovedgade 50, Vordingborg

## Mørk Kernebrød

### Forblanding:

1000	gr	sojakerner
1000	gr	hvedeklid
1000	gr	knækkede hvedekerner
1000	gr	havregryn
1000	gr	rugsigtemel
1000	gr	hvedemel
1000	gr	mørkt maltmel



### Hovedopskrift:

5000	gr	hvedemel
1500	gr	forblanding
200	gr	gær
150	gr	salt
150	gr	s500 (puratos)
3700	gr	vand

### Pynt:

græskarkerner

Forblanding:	alt blandes i æltekar
Dejføring og æltetid:	7 langsom 4 hurtig æltekar
Dejtemperatur:	ca 27 grader
Liggetid/sted:	15 min bordet
Dejvægt:	650 gr
Udbytte:	16 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	rundvirkes inden hvil slæes op normalt dyppes i græskarkerner
Raskning:	ca 55 min raskeskab
Inden afbagning:	snittes 4-5 på skrå
Ovn:	stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 grader med ja 30 damp Afbagning: 210 grader
Bagetid:	ca 35 min min. - spjæld åbnes efter nej min

Tankerne bag det udviklede brød:



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)