

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Doris Lassen, Nielsens Bageri, Padborg

Italiensk hvedefuldkorn

Fuldkornshvedesurdej (dagen før):

800 g Fuldkornshvede
800 g Vand
400 g Moden fuldkornshvedesur

Iblødsætning (dagen før):

1.500 g Poppet durum
2.000 g Vand

Fordej (dagen før):

2.000 g Fuldkornshvede
2.000 g Vand
20 g Gær

Dejføring:

2.000 g Fuldkornshvedesurdej
3.500 g Iblødsætning
4.020 g Fordej
3.000 g Fuldkornsdurum (Valsemøllen)
2.500 g Tipo 00
200 g Lys brødmalt
140 g Salt
100 g Gær
100 g S500 (Puratos)
2.000 g Vand



Pynt:

Durum

Fuldkornshvedesurdej:	Røres sammen dagen før, står ved rumtemperatur
Iblødsætning:	Sættes i blød dagen før
Fordej:	Røres sammen dagen før, står i bageriet
Dejføring og æltetid:	10 + 4
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	60 min i bageriet
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	26 stk
Opslåning:	Virkes let op
Raskning:	Ca. 120 min i bageriet
Ovn:	Stik
Temperatur:	Indsætning 250 °C med 10 sek damp faldende til 220 °C
Bagetid:	45 min - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

