

# Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Ryan Jørgensen, Eriks Bageri, København S

## Jade brød

### Flydende rugsur (dagen før):

2.000 g Moden surdej  
2.000 g Rugmel  
4.000 g Vand

### Dejføring:

16.400 g Stærkt hvedemel evt. manitoba  
6.000 g Rugsur  
9.600 g Vand  
350 g \*Salt

### Pynt:

Rugsigtemel



Flydende rugsur:	Røres sammen i hånden og står en time i bageriet. Derefter på køl til næste dag. Gem 2.000 g til at friske op til næste surdej.
Dejføring:	Røres sammen i 10 min, hvorefter salt tilsættes og dejen køres hurtigt 4 min.
Dejtemperatur:	24 °C
Liggetid:	3 timer i hævekasser i bageriet
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	48 stk
Opslåning:	Vejes af, virkes op og i runde hævekurve
Raskning:	Hæver i kurve på køl til næste dag/nat
Inden afbagning:	Vendes ud af kurvene
Ovn:	Herdovn
Temperatur:	Indsætning 250 °C med 15 sek damp faldende til 250 °C
Bagetid:	50 min



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

