

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2018

Tommy Hougaard Poulsen, Guldbageren, Køge

Kikærtebrødet

Polish:

600 g	Vand
500 g	Fuldkornsmel

Surdej:

500 g	Vand
500 g	Hvedefuldkornsmel

Kogte quinoa:

240 g	Hvide quinoa
80 g	Sorte quinoa
80 g	Røde quinoa
500 g	Vand

Hovedopskrift:

1.050 g	Polish
300 g	Surdej
450 g	Kogt quinoa
2.500 g	Fuldkornsmel
500 g	Tipo 00
400 g	Kikærtemel
100 g	Lyst brødmalt
2.000 g	Vand
800 g	Vand
75 g	Salt
3 g	Gær

Pynt:

Kikærtemel



Polish:	Røres hurtig sammen i en spand dagen før og står i bageriet
Surdej:	500 g vand og 500 g hvedefuldkornsmel blandes og står i bageriet 4-5 dage med daglige omrøringer, indtil den dufter af øl. Derefter klar til brug. Efterfølgende friskes surdejen dagligt op med lige dele surdej, vand og hvedefuldkornsmel
Kogte quinoa:	Det hele koges i 12 min og køles ned før brug. (Kan godt koges dagen før)
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienserne undtagen 800 g vand og salten køres i æltekar 12 min langsom og 10 min hurtig. Derefter tilsættes det sidste vand de sidste 5 min af køretiden og saltet tilsættes de sidste 3 min.
Dejtemperatur:	25 °C

Liggetid/sted:	1 time i hvilekasse der efter på køl til dagen efter
Dejvægt:	750 g
Udbytte:	11 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Dagen efter tages dejen ud i bageriet og står i 2 timer i kassen. Dejen vejes af i kikærtemel og slåes forsigtig op med lidt spidse ender
Raskning:	1 time i stikvogn med pose over
Inden afbakening:	2 snit på skrå
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 10 sek damp Afbakening: 220 °C
Bagetid:	48 min. - spjæld åbnes efter 20 min

Tankerne bag det udviklede brød:

At lave et sundt og smagfuldt brød



Se flere opskrifter på www.bkd.dk