

Danmarks Bedste Specialbrød 2018

Alex Gustavson, Byens Brødhus, Sønderborg

Kongebrød

Iblødsætning:

6.000 g	Pop durumkerner
13.000 g	Vand

Polish:

7.000 g	Hvedemel
7.000 g	Vand
140 g	Tørgær A18

Hovedopskrift:

14.140 g	Polish
19.000 g	Iblødsætning
20.600 g	Hvedemel
3.600 g	Durum fin
100 g	S - 500 (Puratos)
700 g	Gær
7.000 g	1 # vand
1.500 g	2 # vand
1.500 g	3 # vand
1.000 g	Salt



Pynt:

Rundt med mel

Iblødsætning:	Røres sammen til næste dag.
Polish:	Røres sammen, og står i bageriet til næste dag.
Dejføring og æltetid:	10 min i 1. gear. 4 min 2. gear. Resten af vand og salt skal i når den køre hurtigt i 4 min.
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	Sættes i kasser i køleren til næste dag
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	100 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Virkes runde op.
Raskning:	60 min i bageriet
Inden afbagning:	
Ovn:	Herdown

Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 2 sek. damp Afbagning: 215 °C
Bagetid:	40 min. - spjæld åbnes efter 20 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Ville lave et rundt brød, med durumkerner



Se flere opskrifter på www.bkd.dk