

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Sebastian Ralsted, Sejers Konditori, Sorø

Loke

Polish (lavet i forvejen):

1.000 g	Hvedemel
750 g	Vand
250 g	Porter
7 g	Gær

Kogte rugkerner (lavet i forvejen):

500 g	Rugkerner
1.000 g	Vand

Dejføring:

1.250 g	Hvedemel
1.250 g	Fuldkorns durum
1.250 g	Fuldkorns hvede
250 g	Kartoffelflager (CBP)
500 g	Kogte rugkerner
1.000 g	Polish
68 g	Salt
70 g	Gær
100 g	Brotmalz (Ireks)
2.750 g	Vand



Pynt:

Durum

Polish:	Blandes dagen før og står en time i bageriet og sættes derefter på køl. Kan bruges fra 24-48 timer efter.
Kogte rugkerner:	Koges op og simrekoger med låg i ca. 45 min. Afkøles derefter
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser blandes og køres langsomt 10 min og hurtigt 4 min.
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	24 timer på køl
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	12 stk.
Opslåning:	Dejen tages ud fra køl og tempererer ca. 1 time. Vejes af og slås op som almindelige brød og vendes i durum
Raskning:	45 min i bageriet
Inden afbagning:	Snittes med tre snit på langs
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 280 °C med 15 sek. damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	40 min. - spjæld åbnes efter 25 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

