

# Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Claus Toft Hansen, Seest Bageri, Kolding

## Lotte

### Surdej (dagen før):

500 g	Hybensur fra dagen før
920 g	Vand
80 g	Blendet hyben
1.000 g	Hvedemel

### lblødsætning (forberedes):

800 g	Rugflager
800 g	Kogende vand
100 g	Mørk øl

### Dejføring:

900 g	Hybensurdej
1.250 g	Victory fuldkornshvede (Havnemølle)
1.000 g	Ble Fransk hvedemel (Havnemøllerne)
75 g	S500 (Puratos)
30 g	Salt
30 g	Gær
20 g	Honning
250 g	Spiret rug (Puratos)
1.500 g	Vand
1.700 g	lblødsætning



### Pynt (strygelse):

100 g honning, 100 g durum, 200 g sennep, 300 g vand

Surdej:	Blandes godt sammen og står til dagen efter i bageriet. Denne proces gentages dagligt for opfriskning af surdejen
lblødsætning:	Det kogende vand hældes over rugflagerne. Øllet tilsættes og det hele sættes til afkøling
Dejføring og æltetid:	6 min langsomt - 12 min hurtigt
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid:	90 min i plastbøtte i bageriet
Dejvægt:	750 g
Udbytte:	ca. 9 stk
Opslåning:	Dejen virkes forsigtigt runde. Kommes i runde hævekurve foret let med fuldkornshvedemel. Sættes på køl til dagen efter
Raskning:	Brødene tages direkte fra køl og vendes ud
Inden afbagning:	Pensles med en blanding af honning, durum, sennep og vand
Ovn:	Herd
Temperatur:	Indsætning 260 °C med 5 sek damp faldende til 220 °C
Bagetid:	40 min - spjæld trækkes efter 30 min



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

