

# Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Annette Jensen, Sejers Konditori, Sorø

## Parnas

### Fordej (dagen før):

500 g	Victory fuldkornshvedemel
50 g	Weisensauer (Ireks)
5 g	Gær
330 g	Porter øl
220 g	Vand

### Dejføring:

1.105 g	Fordej
3.000 g	Victory fuldkornshvedemel
2.000 g	Fransk hvedemel
750 g	Kærnemælk
25 g	Gær
3.000 g	Vand
110 g	Salt *



### Pynt:

Et stort blad stikkes ud og lægges ovenpå og skæres

Fordej:	Alle ingredienser blandes og står i bageriet til dagen efter
Dejføring og æltetid:	10 min langsomt og 8 min hurtigt. *Salt tilsættes de sidste 2 min
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	Står i bageriet 60 min, derefter på køl til dagen efter 1.500 g af dejen rulles ud på 2,5 mm og sættes i fryser til dagen efter
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	11 stk
Opslåning:	Vejes af og trilles runde. Dejen fra fryser stikkes ud og lægges ovenpå brødet
Raskning:	60 min i bageriet
Inden afbagning:	Bladet snittes
Ovn:	Herd
Temperatur:	Indsætning 230 °C med 60 sek damp faldende til 210 °C
Bagetid:	40 min - spjæld åbnes efter 30 min



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

