

# Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Patrick Bosse, Patricks Bake Shop, Ordrup

## Skagensbrød

### Dejføring:

3.000	g	Fin durum
6.000	g	Tipo 00
1.200	g	Panificio (Valsemøllen)
320	g	Gær
1.000	g	Poppede rugkerner
320	g	Salt
7.000	g	Vand
1.000	g	*Hassel nødder
1.000	g	*Rosiner
1.000	g	*Tørrede tranebær

### Pynt:

Blå birkes/solsikke



*Forsættes på næste side*



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



# Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Patrick Bosse, Patricks Bake Shop, Ordrup

## Skagensbrød (fortsat)

Dejføring:	Køres 10 min langsomt - tilsæt hasselnødder, rosiner og tranebær. Kør 2-3 min hurtigt
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	20 min på bordet
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	30 stk
Opslåning:	Slåes op som almindelige brød og sættes på køl natten over
Raskning:	40-60 min
Inden afbagning:	Snittes 2 gange på skrå
Ovn:	Herdovn
Temperatur:	Indsætning 230 °C med 10-15 sek damp faldende til 210 °C
Bagetid:	35 min - spjæld åbnes efter 25 min



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

