

Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Michael Larsen, Bake Shop, Præstø

Skoldet speltbrød

Skoldning (dagen før):

5.000 g Fuldkorns speltmel
7.500 g Vand

Fordej (dagen før):

1.600 g Fransk hvedemel
900 g Vand
10 g Gær

Dejføring:

12.500 g Skoldet speltmel
2.500 g Fordej
15.000 g Fransk hvedemel
1.500 g Ristede græskarkerner
1.500 g Ristede solsikkekerner
150 g Diamantfrost (Ireks)
400 g Salt
250 g Gær
?? g Vand

Pynt:

Sesam



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Specialbrød 2017

Michael Larsen, Bake Shop, Præstø

Skoldet speltbrød (fortsat)

Skoldet speltmel:	Vandet bringes til kogepunktet og hældes over melet. Det hele køres sammen i 5 min ved lav hastighed. Skal hvile på køl til dagen efter.
Fordej:	Røres sammen i en spand og står i bageriet 16-18 timer
Dejføring:	Alle ingredienser 6 min langsomt og 7 min hurtigt
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	På bordet
Dejvægt:	1.650 g
Udbytte:	20 stk
Opslåning:	Efter afvejning på 1.650 g slås brødene op som almindelige brød på ca. 30 cm i længden og vendes i sesam.
Raskning:	16 timer på køl
Inden afbagning:	Skæres som fiskeben
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	Indsætning 250 °C med 20 sek damp faldende til 180 °C
Bagetid:	55 min - spjæld åbnes efter 40 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

