

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2018

Martin Larsen, Sejers Konditori, Sorø

Sofie

Polish:

500 g	Fuldkornshvedemel	
500 g	Porter øl	
7 g	Gær	
50 g	Hvedesur	(IREKS)

Fuldkornshvedesur:

1.000 g	Fuldkornshvedesur	
1.000 g	Gammel fuldkornssurdej	Man kan hente surdej
1.000 g	Vand	

Skoldet rugmel:

500 g	rugmel	
1.000 g	Vand	

Hovedopskrift:

1.250 g	Fuldkornsdurum	
1.000 g	Intergrale italiensk hvede	
2.000 g	Manitoba	
200 g	Hørfrø	
200 g	Sesam	
200 g	Solsikke	
1.057 g	Ølpoolis	
1.500 g	Fuldkornshvedesur	
1.500 g	Skoldet rug	
200 g	Diamant frost	(IREKS)
3.500 g	Vand	
115 g	Salt	
150 g	Lys maltekstrakt	(IREKS)
100 g	Blå birkes	

Pynt:

Grov durummel



Polish:	Alle ingredienser blandes sammen dagen før og står i køleskabet
Fuldkornshvedesur:	Alle ingredienser køres sammen samme dag 5 timer før.
Skoldet rugmel:	Vandes koges op og hældes over rugmelet der røres rundt og sættes på køl til dagen efter.
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser på nær saltet køres sammen og køres i 12 min langsomt 12 min hurtigt saltet tilsættes de sidste 2 min.
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	Bageriet i 5 timer
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	19 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Slåes løst op med spidse ender
Raskning:	60 min i bageriet
Inden afbagning:	Snittes i et s i toppen.
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 20 sek damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	35 min. - spjæld åbnes efter 25 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Jeg ville gerne lave et fuldkornsbrød med så lidt gær som muligt



Se flere opskrifter på www.bkd.dk