

# Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Alex Gustavson, Byens Brødhus, Sønderborg

## Spelt 630

### Surdej (dagen før):

750 g	Hvedemel
750 g	Fuldkornshvedemel
1.500 g	Vand
30 g	Tørgær A16

### Dejføring:

3.000 g	Surdej
1.450 g	Hvedemel
1.500 g	Spelt 630
5.550 g	Fuldkornshvedemel
200 g	Brun sukker
200 g	Dansk gær
200 g	S500 (Puratos)
6.000 g	1# Vand
500 g	2# Vand
500 g	3# Vand
180 g	Salt

### Pynt:

Rugsigtemel



Surdej:	Røres sammen til næste dag / nat
Dejføring og æltetid:	10 min i 1. gear, 4-5 min i 2. gear. Når den kører i 2. gear kommer salt og det sidste vand i.
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid:	Dej smides i baljer og på køl til næste dag
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	27 stk
Opslåning:	Vendes ud i mel på bordet. Hakkes ud på 700-750 g. Kommes i raskekurve med rugsigtemel
Raskning:	40 min under plastik
Ovn:	Herd
Temperatur:	Indsætning 230 °C med 3 sek damp faldende til 220 °C
Bagetid:	40 min - spjæld trækker efter 20 min



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

