

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Martin Larsen, Sejers Konditori, Sorø

Sydhavs brød

Æblesurdej (startes 35 dage før 1. brug):

1 stk Økologisk æble
Vand
Fin durum

Dejføring:

2.600 g Victory fuldkornshvedemel
1.500 g Tipo 00
400 g Græskar
600 g Hjemmelavet æblesurdej
250 g Rugflager
100 g Kokos
50 g Gær
150 g Malt
200 g Diamantfrost (Ireks)
3.000 g Vand
60 g Salt *

Pynt:

Grov durum



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2017

Martin Larsen, Sejers Konditori, Sorø

Sydhavs brød (fortsat)

Æblesurdej:	Skræl fra et øko æble og 30 g vand sættes til fermentering i 28 dage ved stuetemperatur. Herefter sigtes skrællerne fra og væsken blandes op med 30 g fin durum. Dagens efter friskes de 60 g surdej op med 60 g fin durum og 60 g vand. Dette gentages de næste 5 dage, hvorefter surdejen er klar til at bage med. Altså ved opfriskning 1 del surdej + 1 del vand + 1 del fin durum
Dejføring og æltetid:	10 min langsomt og 4 min hurtigt. *Salt tilsættes de sidste 2 min
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	Står i bageriet 120 min, slås herefter op
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	12 stk
Opslåning:	Slås stramt op
Raskning:	60 min i bageriet
Inden afbagning:	Drysses med grov durum og skæres i sildeben
Ovn:	Herd
Temperatur:	Indsætning 260 °C med 60 sek damp faldende til 200 °C
Bagetid:	35 min - spjæld åbnes efter 25 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

