

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2018

Henrik Nielsen, Nielsens Bageri, Padborg

Syrnet Hvedefuldkorn

Iblødsætning:

400 g	Poppet Rug	(Valsemøllen)
300 g	Poppet Spelt	(Valsemøllen)
300 g	Poppet Durum	(Valsemøllen)
1.000 g	Vand	
100 g	Salt	

Bigafordej:

5.000 g	Tipo 00	(Valsemøllen)
2.500 g	Vand	
50 g	gær	

Biga Hvedesur:

4.500 g	Lys fuldkorn	(Valsemøllen)
2.000 g	Varmt Vand	
1.000 g	Moden Hvedesur (500g Lys fuldkorn og 500 g Vand)	

Moden hvedesur:

500 g	Lys fuldkorn	(Valsemøllen)
500 g	Vand	

Hovedopskrift:

500 g	Fuldkorns Havregranulat	(Hellmich-Pur natur)
1.500 g	Power Hvede	(Valsemøllen)
1.000 g	Fuldkorns durum	(Valsemøllen)
1.000 g	Lys fuldkorn	(Valsemøllen)
4.000 g	Tipo 00	(Valsemøllen)
300 g	Speltmalt	(Hellmich-Pur natur)
200 g	s-500	(Puratos)
200 g	gær	



80 g	salt
6.500 g	Vand
2.100 g	Iblødsætning
1.500 g	Biga Hvedesur
1.500 g	Biga fordej

Pynt:

Durum granulat (Hellmich) , Fuldkorns Speltmel, Formalet solsikkekerner. En del af hver.

Iblødsætning:	Røres sammen 1 time før.
Bigafordej:	Køres sammen 2 min, står 10 timer i bageri, sættes på køl til næste dag.
Biga Hvedesur:	Køres sammen 2 min, står 10 timer i bageri, sættes på køl til næste dag.
Moden hvedesur:	Laves over 7 dage. Startes op med 100 g lys fuldkornsmel og 100 g varmt vand. Friskes op med 100 g. fuldkornsmel og 100 g. vand hver dag i 7 dage. Står i bageriet
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser på nær iblødsætningen kører 15 min. langsom og 3 min. hurtig. Derefter tilsættes iblødsætningen og kører 1 min. Hurtig
Dejtemperatur:	24 °C
Liggetid/sted:	18 timer i baljer i kølerum
Dejvægt:	750 g
Udbytte:	27 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Tages ud af kølerum, står i 3 timer i bageri. Vendes ud af baljen i pynt, vejes af og virkes runde op.
Raskning:	Ca. 1 time i bageri
Inden afbagning:	Vendes med virk op
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 10 sek damp Afbagning: 190 °C
Bagetid:	45 - 50 min. - spjæld åbnes efter 25 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Et syrnede kernebrød med fugtig krumme og smagfuld skorpe. Saltet spreder sig på en anden måde i dejen, på grund af iblødsætningen.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk