

Danmarks Bedste Specialbrød 2023

Michael Hjort, Michael H Konditoriet, Gentoftegade 37, 2870 Gentofte

Kerne Rustik

Fordej:			
3.500	gr	Landmel	(Valsemøllen)
42	gr	Salt	
420	gr	Panatura surdej	(De danske gærfabrikker)
2.450	gr	Vand	

Kerner:			
1.050	gr	Poppet speltkerner	(Valsemøllen)
1.680	gr	Vand	
42	gr	Salt	
210	gr	Honning	

Hovedopskrift:			
6.412	gr	Surdej	
7.000	gr	Vand	
4.200	gr	Hvedemel	
1.400	gr	Power hvede	(Valsemøllen)
3.500	gr	Landmel	(Valsemøllen)
20	gr	Tørgær	
315	gr	Salt	
2.982	gr	Kærner i blød	

Pynt:
Sesam-græskar-majs-sort sesam-blanding



Fordej:	Køres sammen til en dej. Kommes i kasse og står til næste dag.
Kerner:	Sættes i blød dagen før
Dejføring og æltetid:	Køres 8 min langsomt og 4 min hurtigt Salt og vand tilsættes og dejen køres skær
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid/sted:	24 timer på køl 5 °C i kasser. Tages ud og tempererer i 3 timer i bageriet
Dejvægt:	1.000 gr
Udbytte:	19 stk

Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes af i kerneblanding og foldes runde og raskes færdigt i brødkurve
Raskning:	2-3 timer under plast i stikvogn
Inden afbagning:	Vendes ud
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 200 °C med 3 sek damp Afbagning: 200 °C
Bagetid:	40-45 min. - spjæld åbnes efter 10 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Surdejsbrød med bløde kerner og sprød skorpe. Lavet som et rundt brød, da det mangler i Danmarks brødsamling



Se flere opskrifter på www.bkd.dk