

Danmarks Bedste Specialbrød 2023

Sine Asmussen, Pompei, Saltgade 7, 6760 Ribe

Farmerbrød

Iblødsætning:

750 g	Æblemost
500 g	Poppet durum

Surdej:

800 g	Hvedemel
800 g	Æblemost
160 g	GI surdej

Hovedopskrift:

3.900 g	Tipo 00
900 g	Fuldkornshvede
60 g	Gær
160 g	Salt
180 g	S500 (Puratos)
1.600 g	Æblesurdej
300 g	Lys malt
1.250 g	Iblødsætning
400 g	Hampfrø
2.300 g	Vand

Pynt:

Rugsigtemel



Iblødsætning:	Blandes sammen og står 30 min inden brug
Surdej:	Blandes godt sammen med surdej fra dagen før, står ved 30 °C - gerne i 14-16 timer
Dejføring og æltetid:	10 min i 1. gear 4-5 min i 2. gear
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid/sted:	80 min + 30 min plastbakke
Dejvægt:	750 g
Udbytte:	16 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes af og virkes let op. Ligger 30 min. Slåes op og lægges i fletkurv drysset med rugsigte
Raskning:	24 timer På køl til næste dag
Inden afbagning:	Vendes ud af fletkurv. Et snit i midten af brødet og 5 skrå snit på hver side.
Ovn:	Herdovn

Ovntemperatur:	Indsætning: 240 °C med 10 sek damp Afbagning: 225 °C
Bagetid:	40 min. - spjæld åbnes efter 6-8 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Jeg har været en del gange i Thylejren, hvor de bruger hamp til brød og andet. Jeg lavede også et brød til min svendeprøven, dette brød jeg har tilmeldt, er en videreudvikling af denne.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk