

Danmarks Bedste Specialbrød 2023

Michael Nielsen, Karise Bageri, Skolegade 4, 4653 Karise

Jubi-brød (Øllebrøds brød)

Iblødsætning:

| | | | |
|-------|----|-------------------|---|
| 3.000 | gr | Rest softkerne | (Egen softkerne eller lignede rugbrød) |
| 500 | gr | Lys maltekstra | (Ireks) |
| 150 | gr | Salt | |
| 1.000 | gr | Hvidtøl | (Kongen bryghus) |
| 2.500 | gr | Vand | |



Hovedopskrift:

| | | | |
|-------|----|--------------|---------|
| 7.150 | gr | Iblødsætning | |
| 7.000 | gr | Hvedemel | |
| 1.000 | gr | Uno rugsigte | |
| 600 | gr | Hvedesur | (Ireks) |
| 600 | gr | Craft malt | (Ireks) |
| 300 | gr | Frost | (Ireks) |
| 150 | gr | Salt | |
| 200 | gr | Gær | |
| 2.500 | gr | Vand | |

Pynt:

Havregryn/solsikke/hørfrø

| | |
|-----------------------------|---|
| Iblødsætning: | Rugbrød skæres ud (evt. på maskine) og malt, salt og hvidtøl hældes over rugbrødet. Vandet koges op og hældes i. Sættes på køl til dagen efter. |
| Dejføring og æltetid: | 9 min langsomt og 10 min hurtigt |
| Dejtemperatur: | 26 - 28 °C |
| Liggetid/sted: | Vejes af, virkes op og ligger 20 min på bordet |
| Dejvægt: | 600 gr |
| Udbytte: | 32 stk |
| Bearbejdning/ Opslåning: | Slåes op og vendes i pynten |
| Raskning: | Over køl under plastik til næste dag |
| Inden afbakening: | Snittes før afbakening |
| Ovn: | herd |

| | |
|----------------|---|
| Ovntemperatur: | Indsætning: 220 °C med 20 sek damp Afbagning: 200 °C |
| Bagetid: | 40 min. - spjæld åbnes efter 20 min |

Tankerne bag det udviklede brød:

Et brød udviklet til en festlig lejlighed, som skal være af en høj kvalitet. Tænkt madspild ind i brødet. Skal være bagt på herd og med en god skorpe.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk