

Danmarks Bedste Specialbrød 2023

Søren Søndergaard, Nicolais Bageri, Nørre Boulevard 68, 4600 Køge

Surdejsbrød

Fordej:

213	gram	Tipo 00
213	gram	Vand
2	gram	Gær

Landsurdej:

300	gram	Rugmel
600	gram	Vand
300	gram	Moden surdej



Hovedopskrift:

1.200	gram	Landsurdej
428	gram	Fordej
2.232	gram	Tipo 00
256	gram	Power hvede
1.220	gram	vand
6	gram	Gær
212	gram	Vand til podning
76	gram	Groft salt

Fordej:	Det hele blandes sammen og sættes lunt til næste dag. 18-24 timer.
Landsurdej:	Vand og gammel surdej blandes sammen og rugmel tilsættes. Skal stå mellem 3-5 timer før brug. Den skal boble og syde.
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser undtagen vand til podning og salt køres 4 min langsomt. Under den langsomme køretid podes det sidste vand i lidt efter lidt, Derefter køres 5 min hurtigt og salt tilsættes de sidste 2 min.
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	3 x 20 min / eller til dejen står selv i kasse. kasse
Dejvægt:	690 gram
Udbytte:	8 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Når dejen har hævet i kasse 3 X 20 min, slås op til aflangt brød og lægges i hævekurv, på køl til næste dag. 18-24 timer.
Raskning:	20 min inden brødet kommer på køl bageri / kølerum
Inden afbagning:	Snittes brødet på langs.
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: Over 250 °C / under 230 °C med 10 sek damp Afbagning: Over 210 °C / under 200 °C

Bagetid:

35 min. - spjæld åbnes efter 10 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Dette er et brød jeg har brugt tid på at udvikle sammen med mine faglærere på min skole. Er senest blevet brugt til min Bagværker prøve på ZBC Ringsted.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk