

Danmarks Bedste Specialbrød 2023

Philip Tang Gram, Andersen Bakery, Ørestads Boulevard 49A, 2300 København S

Agljo

Hvidløgs surdej:

1.000	gram	Manitoba	(Valsemøllen)
1.000	gram	Vand	
300	gram	Gammel hvedesur	
50	gram	Hvidløg	

Hovedopskrift:

800	gram	Speltmel	(Valsemøllen)
800	gram	Manitoba	(Valsemøllen)
151	gram	Fuldkorns Hvedemel	(Valsemøllen)
1.486	gram	Vand	
1.290	gram	Hvidløgs surdej	
80	gram	Ristet sort sesam	
20	gram	Lys Malt	(Harboe)
50	gram	Salt	
44	gram	Frimat	(Ireks)
2	gram	Gær	



Hvidløgs surdej:	Vand, mel, gammel surdej og presset hvidløg mixes sammen og står 6 timer ude, før det sættes på køl.
Dejføring og æltetid:	10 min langsomt, salt tilføjes - køres 2 min hurtigt. Sidste 0,5 l podes i - køres 4 min hurtigt.
Dejtemperatur:	24 °C
Liggetid/sted:	3 timer under plastik
Dejvægt:	750 g
Udbytte:	6 stk
Bearbejdning/Opslåning:	Dejen foldes ud på bordet, vejes af på 750 gr, virkes runde og hviler yderligere 15 min på bordet inden opslåning. Brødene virkes i durummel, og raskes 30 min inden de kommer i køleskabet til næste dag.
Raskning:	12-16 timer på køl
Inden afbakening:	Snittes med et lige snit på midten.
Ovn:	Herdovn

Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 20 sek damp Afbagning: 230 °C
Bagetid:	39 min. - spjæld åbnes efter 16 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Jeg har valgt lidt sydlige toner, med 3 meltyper. Samt en surdej med god smag af hvidløg. For at få en smag, som er sød, blød og lidt syrlig. Men som er passende til alle munde og lejligheder. Derudover har jeg valgt at tilføje sort sesam for at give lidt farvespil samt smag.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk