

Danmarks Bedste Specialbrød 2023

Andreas Jürs, Nysted Bageri, Adelgade 19, 4880 Nysted

Skotsk landbrød

Flydende surdej:

4.000 g	Vand
2.000 g	Rugmel

Hovedopskrift:

10.000 g	Hvedemel
1.800 g	Rugsigte
200 g	Mørk malt (cbp)
400 g	Hvedeklid
600 g	Soya grits
80 g	Gær
380 g g	Salt
7.000 g	Vand
3.000 g	Surdej



Pynt:

Havregryn-solsikke-blåbirkes-hørfrø-græskarkerner

Flydende surdej:	Blandes sammen skal være aktiv
Dejføring og æltetid:	6 min langsomt 12 min hurtig, salt i de sidste par minutter
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid/sted:	4 timer i balje - vendes hver time
Dejvægt:	900 g
Udbytte:	26 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Slås op, dyppes i frøblanding og lægges i raskekurve. Sættes på køl til næste dag.
Raskning:	24 timer i køleskab
Inden afbagning:	Skæres på langs
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 15 sek damp Afbagning: 240 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 5 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Nyfortolkning af mit ynglingsbrød fra min lære tid



Se flere opskrifter på www.bkd.dk