

# Danmarks Bedste Specialbrød 2023

Martin Larsen, Sejers konditori, Storgade 22, 4180 Sorø

## Alpebrød

### Fordej:

1.200	Gram	Swiss Bakery Flour
600	Gram	Vand
60	Gram	Gær
18	Gram	Salt

### Rugsurdej:

800	Gram	Rugsur
1.200	Gram	Vand
800	Gram	Rugmel

### Hovedopskrift:

2.950	gram	Swiss Bakery Flour
1.500	gram	Sigtet speltmel
1.040	gram	Victory fuldkornhvedemel
900	gram	Rugsigte
4.800	gram	Vand
1.800	gram	Rugsur
1.878	gram	Fordej
265	gram	salt

### Pynt:

Fuldkornsmel, drysset på inden bagning



Fordej:	Køres 15 min langsomt med en dejtemperatur på 35 °C. Virkes op og kommes i en fedtet spand på køl til dagen efter
Rugsurdej:	Røres sammen med 30 °C varmt vand i en ren spand (medmindre surdejen kommer fra køl, så bruges der 38 °C varmt vand) Den skal opfriskes / røres sammen 12-18 timer før brug.
Dejføring og æltetid:	7 min langsomt og 7 min hurtigt - salt tilsættes sidste 2 min af køretiden
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid/sted:	1 time i bageriet i en fedtet dejkasse, derefter ind på køl til dagen efter
Dejvægt:	700 gram
Udbytte:	21 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Dejen tages ud fra køl 2-3 timer før opslåning Virkes/slås rundt op forsigtigt for ikke at ødelægge alle luftboblerne og sættes på en plade med grov durum
Raskning:	1-1,5 time i en stikvogn med pose over
Inden afbakening:	Dejen strækkes lidt i hver ende og dysses med fuldkornsmel og snittes på skrå med 6 snit

Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C undervarme / 250 °C overvarme med 0,2 liter damp Afbagning: 210 °C undervarme / 230 °C overvarme
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 35 min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

Jeg kan rigtig godt lide grovbrød, der ikke er kærner i, men hvor der er en rigtig god syre med en dejlig sprød skorpe.



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)