

# Danmarks Bedste Specialbrød 2023

Cecilie Christensen, Svinninge Bageri, Hovedgaden 25, 4520 Svinninge

## Rundt Ølandsbrød

### Hovedopskrift:

1.600 g	Manitobamel
227 g	Lyse fuldkorn
365 g	Surdej
45 g g	Salt
20 g	Gersten maltex (Ireks)
10 g	Sukker



Dejføring og æltetid:	Alle råvarerne kommes i - køres 4 min langsomt og 10 min hurtigt - salt tilsættes og kører yderligere 2 min hurtigt.
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid/sted:	2 x 45 min i kasser
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	3 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Virkes forsigtigt op og kommes i raskekurve med mel
Raskning:	Natten over på køl
Inden afbagning:	Vendes ud
Ovn:	herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 280 °C med 20 sek damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 40 min

### Tankerne bag det udviklede brød:

Det er et af vores bedst sælgende brød



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