

# Danmarks Bedste Specialbrød 2023

Christopher Joshua Robinson, Gertz Danish Bakery, Kongegade 16, 5800 Nyborg

## Surdejsbrød med emmer og spiret quinoa

### Flydende hvedesur:

100 g	Fast rugsur
1000 g	Hvedemel
1000 g	Vand

### Spiret quinoa:

150 g	Hel rød quinoa
500 g	Vand

### Emmerskoldning:

450 g	Fuldkorns emmermel
675 g	Kogende vand

### Hovedopskrift:

250 g	Spiret quinoa
1.125 g	Emmerskoldning
1.800 g	Swiss hvedemel
1.200 g	Flydende hvedesur
24 g	Frisk gær
75 g	Salt
675 g	Vand
450 g	Ekstra vand

### Pynt:

Vendes i fuldkornsemmermel efter opslåning



Flydende hvedesur:	Rugsur køres ud i vandet, og melet køres i. Dejtemperatur 27 °C. Henstår tildækket i bageriet.
Spiret quinoa:	Frøene iblødsættes en times tid, hvorefter vandet hældes fra. Lægges i et dørslag eller på et viskestykke, så vandet kan flyde væk. Skylles ca. hver 12. time, og vand rystes godt af hver gang, da for meget vand vil hæmme spiringen. Opbevar ved stuetemperatur. Klar til brug indenfor 48-72 timer, afhængig af temperatur.
Emmerskoldning:	Vand koges op, og emmermelet hældes i. Røres til stivelsen er forklistet.
Dejføring og æltetid:	10 minutter langsom, 4 minutter hurtig. Ekstra vand tilsættes sammen med de spirede kerner, og køres skær, ca. 4 minutter mere.
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	45 minutter i bakke i bageriet, derefter køl
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	7 stk

Bearbejdning/ Opslåning:	Køres og henstår i bakke i bageriet i ca. 45 minutter. Dej strammes op, og sættes på køl til næste dag. Slåes aflangt op med spidse ender. Tørrasker i klæder i 45-60 minutter.
Raskning:	45-60 minutter, tørraskes
Inden afbagning:	Vendes ud af klæderne, og snittes på langs, op under skorpen.
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 240 °C med 30 sek damp Afbagning: 230 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 35 min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

Et saftigt surdejsbrød, med sprød skorpe og karakteristisk smag fra gamle kornsorter. Da både emmer og quinoa er beslægtet med græsfamilien, giver det brødet en nærmest urteagtig kvalitet, der lægges pres på ved b.la. at spire quinoaen. De enzymatiske processer der sker i spiringen er også med til at bidrage til brødets smagsudvikling, og dets holdbarhed.



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