

# Danmarks Bedste Specialbrød 2023

Marc Pabst, Pabst ApS, Torvet 10, 4930 Maribo

## Sesur Brød

### Polish:

2.000	gr	Gammel sur
3.000	gr	Fuldkornsmel
3.000	gr	Hvedemel
9.000	gr	Vand

### Hovedopskrift:

2.500	gr	Manitoba	
500	gr	Fuldkorns hvedemel	(Lammehave økologi)
1.200	gr	Hvedesurdej	
1.800	gr	Vand (1)	
200	gr	Vand (2)	
200	gr	Græskarkerner	
80	gr	Salt	



### Pynt:

Sesam og græskarkerner

Polish:	Det hele vendes sammen og står i 4 timer i bageriet, med en dejtemperatur på 27 °C
Dejføring og æltetid:	Mel vand 1, surdej, æltes 10 min langsomt og 4 min hurtigt. Vand 2 tilsættes og køres 2 min hurtigt igen. Salt og græskarkerner tilsættes og kører 2 min hurtigt igen.
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid/sted:	2 timer i bageriet med 3 fold undervejs
Dejvægt:	800 gr
Udbytte:	8 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Virkes runde og lægges i kurve
Raskning:	18 timer på køl
Inden afbagning:	Vendes ud af kurve og snittes på langs
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 280 °C med 3 sek damp Afbagning: 255 °C
Bagetid:	35 min. - spjæld åbnes efter 15 min

### Tankerne bag det udviklede brød:

Et surdejsbrød med den skønne smag af ristede sesam, samt dejlig aroma fra frisk kværnet fuldkornsmel



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