

Årets Talent 2018 – Specialbrød

Anne Banke, Carlsberg, København

Sensommerbrød

Hvedesurdej:

10 g	24 gammel hvedesurdej
1.000 g	Hvedemel
1.000 g	Vand

24 gammel hvedesurdej:

200 g	Hvedemel
200 g	Vand

Hovedopskrift:

388 g	Koldt vand
178 g	Hvedesurdej
160 g	Ølandsmel
456 g	Tipo 00
11 g	Gær
27 g	Salt
50 g	Ekstra vand
8 g	Hakket frisk timian
123 g	Frisk æble skåret i små tern
62 g	Tørrede kirsebær, halveret
50 g	Ristet græskarkerner



Hvedesurdej:	Det hele blandes og står ude på bordet til dagen efter.
24 gammel hvedesurdej:	200 g hvedemel og 200 g vand blandes godt, står ude i 5-7 dage, hvor der røres engang imellem. Når der begynder at være aktivitet og den begynder at boble, tages 10g af "surdejen" og blandes igen med 200 g vand og 200 g hvedemel. Denne gang bør den boble efter kortere tid. Sådan holdes den i live jævnlige i starten. Når surdejen har lidt alder, blandes surdejen med 1% gammel surdej i forhold til samlet vægt af ny surdej. Fx: 10 g surdej, 500 g hvedemel og 500 g vand. Surdejen opfriskes, står ude og er klar efter ca. 24 timer. Hvis man vil have en surdej der er klar samme dag, kan den opfriskes 1/1/1 fx: 100 g surdej, 100 g vand og 100 g hvedemel. Alt blandes, står ude. Hvis det blandes morgen, burde den være klar eftermiddag. Hvis man ikke har tiden til at starte en surdej fra bunden af, er man altid velkommen til at komme forbi Carlsberg og få en sjat surdej, vi har masser på lager.
Dejføring og æltetid:	6 min. langsom + 6 min. hurtigt, hvor salt og ekstra vand tilsættes de 2 sidst min. Kirsebær, timian, æble og kerner tilsættes herefter og køres til fordelt (langsomt tempo).
Dejtemperatur:	22 - 25 °C
Liggetid/sted:	3 x 30 min. i plastboks m. fedt ude på Bordet
Dejvægt:	750 g
Udbytte:	2 stk.

Bearbejdning/ Opslåning:	Runde hævekurve drysses med mel. Dejen virkes runde og lægges i kurve.
Raskning:	Står på køl natten over. Skal stå ude 15 - 30 min. inden afbagning
Inden afbagning:	Brødene snittes i et kryds/stjerne.
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 20 sek. damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 35 min



Se flere opskrifter på www.bkd.dk