

Gastrobrød



Fremgangsmåde:

Først laves fordej

Fordej:

Blandes og henstilles ved maks. 20°C i 16-18 timer

1.000 g vand

1.000 g Dansk Elephant hvedemel, NA

7 g Tørgær

Gastrobrød:

Beskrivelse: Alle ingredienser hældes i æltekarret. Undtagen 100 g vand og 75 g salt. Efter 6 min. tilsættes vandet lidt efter lidt, saltet tilsættes i de sidste 3 min. af køretiden.

Dejtemperatur: 25°C

Køretid*: 6 min. langsomt + 8 min. hurtigt

Liggetid: 2 x 90 min. i en plastkasse i bageriget

Dejvægt: 900 g

Opslåning: Dejen vendes ud på bordet, drysset med lidt rugsigtemel. Dejen foldes indover sig selv, hvorefter den hviler i ca. 5 min. Herefter afvejes dejstykkerne, og de foldes let runde, og kommes i runde hævekurve foret med et klæde, som er drysset med rugsigtemel

Rasketid*: 16-18 timer på køl

Bagetemperatur*: Herdovn: Sættes ind ved ved 270°C, faldende til 240°C. Dampes i 10 sekunder

Bagetid*: 30 min. + ca. 8-10 min. med åbent spjæld

*) Vejledende

Opskrift

1.500	g	Tipo "00" Grano Tenero NA (2503004)
2.007	g	fordej
500	g	PowerHvede Fuldkorn NA (2511004)
300	g	ristede græskarkerner (9011104)
900	g	vand
200	g	mørk øl
100	g	ekstra vand
75	g	salt (10056)
5	g	tørgær
5.587	g	dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, **fuldkornshvedemel**, græskarkerner, mørk øl, salt tilsat jod, tørgær, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1023 kJ 244 kcal
Fedt	3,7 g
- mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	40,9 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	3,1 g
Protein	9,3 g
Salt	1,5 g

[Se flere lækre opskrifter fra Det Danske Bagerlandshold her](#)