

Årets Specialbrød 2018 - Sølv - Lovestorm



Fremgangsmåde:

Udviklet og Bagt af Steen Mortensen, Steens Bageri - Nykøbing Falster

Dejføring og æltetid:	10 min langsomt. 4 min hurtigt. Salt i de sidste 2 min
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid/sted:	30 min i kasse i bageriet
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	18 stk.
Bearbejdning/Opslåning:	Brødene slås let op og vendes i havregryn og solsikke
Raskning:	16 - 24 timer på køl
Inden afbagning:	Brødene tages ud af køl 1 - 2 timer før afbagning. Rasker i bageriet
Ovn:	Herdown
Ovntemperatur:	Indsætning: 240 °C med 20 sek. damp Afbagning: 240 °C
Bagetid:	30 min. - spjæld åbnes efter 5 min

Tankerne bag det udviklede brød:
Masser af kerner, tid og kærlighed

Opskrift

4.800	g	Tipo "00" Grano Tenero (2503004)
2.400	g	Durum Fine (9007204)
100	g	gær
90	g	Valsesauer NA (9024004)
480	g	Panifico 10/90 NA (3325004)
1.200	g	Poppede Speltkerner NA (9284131)
600	g	ristede solsikkekerner (9012000)
5.500	g	vand
150	g	salt (10056)
15.320	g	dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, **durumhvedemel**, poppede **speltkerner**, solsikkekerner, tørret **hvedesurdej (hvedemel**, enzym, starterkultur), salt tilsat jod, gær, tørret **surdej (rug, hvede**, surhedsregulerendemiddel (E270, E260), **hvedestivelse**), melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1062 kJ 254 kcal
Fedt	3,4 g
- mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	44,8 g
- heraf sukkerarter	1,2 g
Kostfibre	2,5 g
Protein	9,1 g
Salt	1,07 g