

Kartoffelbrød



Fremgangsmåde:

Først laves fordej og flydende hvedesur

Fordej:

Blandes og henstilles ved maks. 25°C i 16-18 timer

800 g vand
800 g Dansk Elephant hvedemel, NA
5 g tørgær

Flydende hvedesur:

350 g vand
250 g Dansk Elephant hvedemel, NA
2 g gær
Piskes sammen og henstilles i raskeskab ved 22°C i 16-18 timer.

Opfriskes på 2. dagen med 300 g hvedemel og 300 g vand.

Opfriskes på 3. dagen med 600 g hvedemel og 600 g vand.

Opfriskes på 4. dagen med 1.200 g hvedemel og 1.200 g vand.

Efterfølgende opfriskes 500 g surdej dagligt med 1.000 g hvedemel og 1.000 g vand.

Kartoffelbrød

Beskrivelse
Dejtemperatur
Køretid*
Liggetid
Dejvægt
Opslåning

Alle ingredienser hældes i æltekarret. Undtagen 86 g salt. Saltet tilsættes i de sidste 2 min. af køretiden

25°C

9 min. langsomt + 3 min. hurtigt

2 x 1½ time i en plastkasse i bageriget

800 g

Efter endt liggetid, vendes dejen ud på bordet drysset med fin durum. Dejen afvejes i ønskede stykker og

Rasketid*

foldes let aflange og vendes med virket opad i aflange raskekurve foret med et klæde
14-16 timer. På køl ved 5°C

Opskrift

1.700 g Grand Farine Hvedemel
(2422004)
1.605 g fordej
800 g PowerHvede Fuldkorn NA
(2511004)
2.085 g vand
250 g kartoffelflager (20032)
275 g flydende hvedesur
86 g salt (10056)
5 g tørgær
6.806 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, **fuldkornshvedemel**,
4% kartoffelflager, salt tilsat jod, tørgær,
melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	875 kJ 209 kcal
Fedt	0,9 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	41,1 g
- heraf sukkerarter	1,1 g
Kostfibre	3,1 g
Protein	7 g
Salt	1,37 g

Bagetemperatur* Herdown: Sættes ind ved 270°C, faldende til 235°C. Dampes i 20 sekunder
Bagetid* 25 min. + ca. 20 min. med åbent spjæld

*) Vejledende

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