



KOLDMODNET HØSTBRØD

Dejen:	4600 g	Blé ORIGINE FRANCAISE
	800 g	Landmel
	600 g	Halvsigte
	600 g	Koncentrat Pain Campagne Remy
Evt. 30 g		farve malt
	120 g	gær
	4000 g	vand (koldt fra køleren)



Dejtemperatur: 23-25 °C

Æltetid: 10 minutter langsom, 1 – 3 minutter hurtig.
Lægges i dejfad, tildækkes med plast.

Liggetid: Ca. 1 time i bageriet før dejen sættes på køl 12-18 timer
(der skal være gang i dejen, før den køles ned).

Vægt: 600 g

Opslåning: Dejen tages ud 2-4 timer før den vejes af og slåes op.
Det bedste resultat opnås, når dejtemperaturen er ca. 20 °C

Slåes op, lægges på et klæde drysset med landmel, (virket opad).
Kan også sættes på netplader (anbefales til stikovn.)
Ved koldraskning tildækkes brødene med plastik for at undgå skorpedannelse.

Raskning: Det kan anbefales at koldraske brødet for at få det karakteristiske
rustikke udseende.
Hvis brødene sættes i raskeskabet, skal de stå ude i bageriet i mindst
30 minutter, inden de bages af.
Herdovn : brødene vendes, så virket vendes nedad på herden
Stikovn: brødene sigtes let med Landmel

Snitning: Da brødet har meget stor opbagning i ovnen, er det vigtigt, at der
snittes meget omhyggeligt, - dvs. med fladliggende klinge.

Afbagning: Det er vigtigt, at der ikke dampes for meget, hvis man ønsker et
rustikt udseende brød.

Ovntemperatur: Som herdbrød.

Bagetid: ca. 40 – 45 min.

Varianter: Hvis det passer bedre ind i arbejdsgangen i bageriet, laves dejen samme
dag som afbagningen. Brug 30 g gær pr. kg mel, lad dejen ligge 2-4 timer inden
afvejning og opslåning.



KÆMPE KOLDMODNET HØSTBRØD

Kæmpe Høstbrød kan sælges som hele, halve eller kvarte.

Bag et par af de kæmpestore Høstbrød, de er yderst dekorative - brug dem som dekoration i butikken.



Opskrift og fremgangsmåde som koldmodnet Høstbrød dog med nedenstående justeringer

Vægt: 2200 g

Opslåning: Virkes rundt op, lægges på et klæde, drysset med Landmel, efter raskning vendes brødet og markeres med en rullepind i 4 dele, snittes omhyggeligt.

Ovntemp: ca. 10 °C lavere end til Høstbrødene

Bagetid: 60-70 min.

NB:

Brødet skal have en kraftig krakelering og skorpe, derfor er det nødvendigt med den lange bagetid.

