



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG PRODUKT

Bröd, Fullkorn

BAKELS JOGGA "FULLKORN"

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG
Vatten	1.000
Extra starkt fullkornsvete	0.900
Bakels Jogga Brödbas	0.500
Vetemjöl Extra	0.150
Bakels Torrjäst	0.015
Bakels Lecimax Matbröd	0.010
Total vikt:	2.575

ARBETSBESKRIVNING

- 1: Kör degen 6 min långsamt, ca 3-4 min snabbt.
- 2: Låt degen vila ca 20 min.
- 3: Väg lämpliga bitar.
- 4: Jäs bröden i ca 50 min.
- 5: Ånga bröden ca 6-8 sec
- 6: Ingångstemp 240C därefter sänk till 190C.

7: Öppna spjället efter 10 min.

8: Baktid ca 30-45 min beroende på storlek och form.