BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Bageri

FÄRDIG PRODUKT

Bröd

JOGGA BAGUETTE

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens	KG
Vatten	1.000
Vetemjöl	1.000
Bakels Jogga Brödbas	0.500
Aromatic Bakmalt Ljus Special	0.100
Rågsurdeg	0.030
Bakels Torrjäst	0.015

Total vikt: 2.645

ARBETSBESKRIVNING

1. Tillsätt samtliga ingredienser.
2. Kör degen tills den blir elastisk och en bra utveckling av gluten.
3. Lägg degen i oljad bunke och vik in degen från kanterna mot mitten och sträck upp den. Låt vila 60 minuter.
4. Gör om och vik upp från hörnen. Låt degen vila ytterligare 30-60 minuter. Degen ska inte jäsa för mycket.
5. Häll ut degen på rikligt mjölat bakbord. Dela i önskad storlek, forma till en baugette och lägg på träskivor.
6. Jäs i 40 minuter.
7. Baka av i däckugn på 270gr sänk till 230°C. Baka med ånga och öppna spjäll efter 5 min.

Baka tills du får en fin färg och en bra yta på brödet.