BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Bageri

FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Bröd, Formbröd, Frallor , Surdegsbröd

DARK LEVAIN

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG
Vatten	1.000
Vetemjöl Extra	0.700
Bakels Dark Levain	0.700
Bakels Torrjäst	0.015
	Total vikt: 2.415

ARBETSBESKRIVNING

1: Blanda alla ingredienser och kör på låg växel i ca 8 min, kör på snabbare hastighet ca 5-6 min så att degen släpper ifrån sidorna.

2:Lägg degen i en plastlåda, och låt vila i 2-3 tim i rumstemperatur under lock.

3: Gör 1 vikning i timmen så degen blir spänd.

4: Vält ut degen på ett mjölat bord och väg upp till önskade bitar.

5: Vik försiktigt in bitarna så att bibehållen luft stannar kvar.

6: Jäs bröden under duk till lämplig storlek.

7: Snitta bröden med en vass kniv.

8: Baka av med en hög ingångstemp ca 260C, sänk till 230C

9: Ånga rejält, och öppna spjället efter 10min

10: Baktiden är beroende av storlek på bröden , men du vill uppnå en mörk fin färg med en rejäl skorpa på. ca 25 min