BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

KATEGORI

Bageri, Industri

FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Frallor, Kall deg, Surdegsbröd

FERMDOR® ACTIVE DURUM – LJUST BRÖD

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG
Vetemjöl Extra	1.500
Vatten	1.000
Bakels Fermdor Active Durum	0.060
Salt	0.030
	Total vikt: 2.590

ARBETSBESKRIVNING

1: Väg upp allla ingredienser i en deg gryta.

2: Kör degen 4 min långsamt och ca 6-8 min snabbt, degen ska släppa från sidorna och hänga fast i kroken.

3: Låt degen vila i en plasback med lock. Ca 60 min eller mer.

4: Vik ihop degen några ggr under perioden den vilar i backen.

5. Väg upp bitar efter önskemål , om man vill förbereda så kan man ställa dessa i kyl över natten, annars låt dem jäsa ute under duk innan bakning.

6: Baka av i hög ingångstemp ca(240°C) med bra med ånga. Sänk till 210C och baka färdigt.

7: Öppna spjället efter halva bakningen, total baktid ca 18-24 min allt efter storlek på bröden.