BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Rumstemperatur

KATEGORI

Bageri

FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Brioche, Bröd, Fast Food Bread, Toast bread

FERMDOR® ACTIVE DURUM OLIVER

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens	KG	%
Vetemjöl Extra	1.600	100.00
Vatten	1.000	62.00
Bakels Fermdor Active Durum	0.064	4.00
Salt	0.032	2.00
Blandade oliver	0.500	-
	Total vikt: 3.196	

ARBETSBESKRIVNING

1. Tillsätt alla ingredienser utom oliverna i en deg mixer.
2. Blanda i 6 minuter på låg hastighet och 2 minuter på hög hastighet.
3. Tillsätt oliver och blanda i 2 minuter på låg hastighet tills det är klart.
4. Vila i 45 minuter.
5. Väg upp: stor limpa – 920 g, liten limpa – 470 g, baguette – 320 g.
6. Jäs i 45 minuter vid 28°C, 75 % luftfuktighet.
7. Grädda i 230°C, med ånga: stor limpa - 30 minuter, liten limpa - 24 minuter, baguette – 18minuter