BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Bageri, Industri

FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Bröd, Formbröd, Frallor , Toastbröd

FERMDOR® ACTIVE DURUM FRÖBRÖD

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG
Vetemjöl Extra	1.700
Vatten	1.000
Bakels Fröblandning	0.250
Aromatic Bakmalt Ljus Special	0.200
Bakels Fermdor Active Durum	0.064
Salt	0.030

Total vikt: 3.244

ARBETSBESKRIVNING

1: Blanda alla ingredienserna i en deg gryta.

2: Kör degen 4 min långsamt och 4 min snabbt.

3: Låt degen vila i ca 20 min.

4: Väg degbitar till lämpliga storlekar.

5: Rundriv bitarna och gör limpor eller annat av dem.

6: Jäs bröden i ett jässkåp i ca 50 min.

7: Baka av dem med ingångstemp på 240°C för att direkt sänka till 210°C.

8: Baktiden varierar utefter storlekar på bröden ca 12-24 minuter.