



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG PRODUKT

Bröd, Surdegsbröd

GOURMETBRÖD MED FRÖ & NÖTTER

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens	KG
Vetemjöl	1.200
Vatten	1.000
Bakels Gourmetbas	0.500
Rågsurdeg	0.500
Vetesurdeg	0.500
Rostade solrosfrön	0.400
Rostade pumpafrön	0.150
Hasselnötter	0.100
Tranbär	0.100
Salt	0.020
Bakels Torrjäst	0.015
Total vikt: 4.485	

ARBETSBESKRIVNING

1. Tillsätt ingredienserna, spara bär och nötter till slutet.
2. Kör degen på låg hastighet i cirka 3 minuter.
3. Kör degen på hög hastighet i cirka 4 minuter.
4. Lägg degen i en back, låt jäsa i 1 ½ timme och gör två treslag.
5. Kubba degen i 700 gram bitar och lägg på mjölad plåt. Förvara i kyl över natt.
6. Jäs i rumstemperatur och baka av i stenu gn.

(15 gram torrjäst kan ersättas 45 gram färskjäst)

Baktemperatur: 260>240°C

Ånga: 6 sekunder

Baktid: Ca. 26 min