



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG PRODUKT

Fullkorn

BAKELS GOURMETBAS" FULLKORN"

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG	%
Vatten	1.300	39.80
Extra starkt fullkornsvete	0.120	36.80
Bakels Gourmetbas	0.500	15.30
Fullkornsmjöl Råg	0.200	6.10
Bakels Torrjäst	0.015	0.50
Bakels Lecicool	0.030	0.90
Bakels Lecimax 2000	0.020	0.60
Total vikt: 2.185		

ARBETSBESKRIVNING

- 1: Blanda degen 6 min långsamt, och ca 3-4 min snabbt.
- 2: Låt degen vila ca 20 min.
- 3: Väg degen i lämpliga bitar.
- 4: Jäs bröden i ca 50 min i ett jässkåp.
- 5: Baka av ingångstemp 240C
- 6: Ånga i 8 sec.

7: Sänk temp till 190C

8: Öppna spjället efter 10 min bakning.

9: Baktiden ca 22 min, längre i formar!