BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

KATEGORI

Bageri

FÄRDIG PRODUKT

Bröd

STENUGNSBAKAT MAJS- OCH DINKELBRÖD

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens	KG
Vetemjöl	1.100
Vatten	1.000
Bakels Majsbas	0.800
Vetesurdeg	0.500
Dinkelmjöl	0.250
Bakels Lecisoft Master	0.020
Bakels Torrjäst	0.015

Total vikt: 3.685

ARBETSBESKRIVNING

1. Tillsätt samtliga ingredienser.
2. Blanda degen på låg hastighet i 3 minuter och sedan på hög hastighet i 4 minuter.
3. Låt degen vila 1 ½ timme i en back och gör treslag under tiden.
4. Mjöla bakbordet, vält ut degen och kubba 600 gram bitar och forma.
5. Lägg brödet på en mjölad träskiva eller mjölat papper på plåt. Ställ i kyl över natten.
6. Jäs i rumstemperatur och baka av i 23 minuter i 260 > 240°C i stenugn med 6 sekunder ånga.

Baktemperatur: 260 > 240°C
Baktid: 600 gram cirka 23 minuter
Ånga: 6 sekunder