



⋮
KATEGORI

Bageri

🏠
FÄRDIG
PRODUKT

Bröd, Fullkorn

BAKELS CHIA O HAVRE “FULLKORN”

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG	%
Vatten	1.100	38.40
Extra starkt fullkornsvete	0.900	31.40
<u>Bakels Chia o Havrebas</u>	0.600	20.90
Vetemjöl Extra	0.200	7.00
<u>Bakels Lecicool</u>	0.030	1.10
<u>Bakels Lecimax 2000</u>	0.020	0.70
<u>Bakels Torrjäst</u>	0.015	0.50
Total vikt: 2.865		

ARBETSBESKRIVNING

1. Kör degen 6min långsamt, 3-4 min snabbt.
2. Låt degen vila i ca 20min
3. Väg av i lämpliga bitar.
4. Jästtid i jässkåp ca 50 min
5. Baktemp ingång 240C sänk till 190C
6. Ånga 8sec
7. Baktid ca 40 min i formar/inskuade