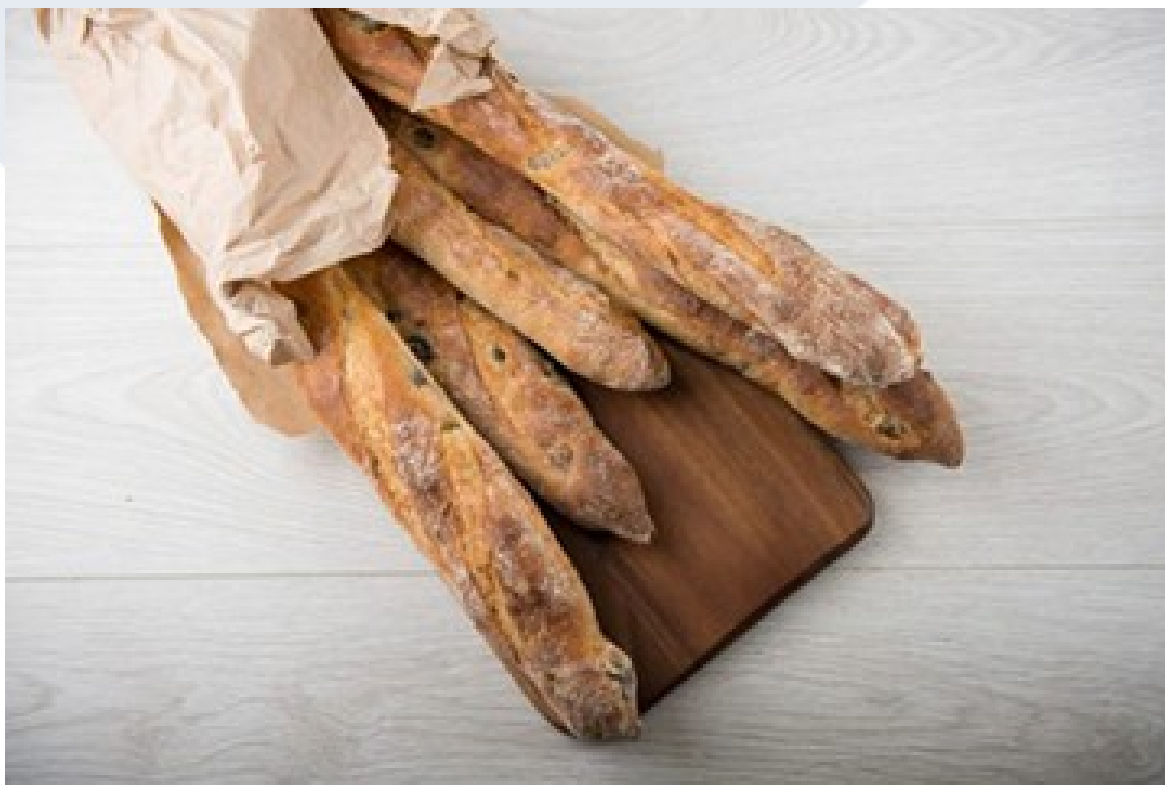




KATEGORI

Bageri



FÄRDIG PRODUKT

Bröd

JOGGA BAGUETTE

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens

Vatten	
Vetemjöl	
Bakels Jogga Brödbas	
Aromatic Bakmalt Ljus Special	
Rågsurdeg	
Bakels Torrjäst	

KG

1.000
1.000
0.500
0.100
0.030
0.015

Total vikt: 2.645

ARBETSBESKRIVNING

1. Tillsätt samtliga ingredienser.
2. Kör degen tills den blir elastisk och en bra utveckling av gluten.
3. Lägg degen i oljad bunke och vik in degen från kanterna mot mitten och sträck upp den. Låt vila 60 minuter.
4. Gör om och vik upp från hörnen. Låt degen vila ytterligare 30-60 minuter. Degen ska inte jäsa för mycket.
5. Häll ut degen på rikligt mjölat bakbord. Dela i önskad storlek, forma till en baguette och lägg på träskivor.
6. Jäs i 40 minuter.
7. Baka av i däckugn på 270gr sänk till 230°C. Baka med ånga och öppna spjäll efter 5 min.
Baka tills du får en fin färg och en bra yta på brödet.