



KATEGORI

Bageri



HÖGTID/SÄSONG

Jul



FÄRDIG PRODUKT

Bröd

GOURMETBAS SAFFRANSBRÖD

INGREDIENSER

Grupp Saffransbröd

Ingrediens

Vetemjöl

Vatten

[Bakels Gourmetbas](#)

Färsk jäst

[Aromatic Saffranextrakt](#)

Gul sirap

[Bakels Fermdor W Classic](#)

[Bakels Lecisoft Fri](#)

KG

0.750

1.000

0.500

0.020

0.035

0.035

0.020

0.020

Total vikt: 2.380

ARBETSBESKRIVNING

Dag 1

Blanda med vinge, 4 minuter på långsam hastighet, 4 minuter på hög hastighet.

Låt degen ligga i plastback i 1,5 timme och gör två treslag.

Kubba upp till 600 g bitar på mjölat bakbord.

Kyl över natten.

Dag 2

Jästid: i rumstemperatur 60 minuter.

Baka av i stenu gn.

Ingångstemperatur: 270°C

Baktemperatur: 240°C

Ånga: 6 sekunder.
Baktid: ca 24 minuter.