



INGRSFÖRHÅLLAN

Rumstemperatur



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG
PRODUKT

Bröd

LÅNGSAMOFIN PREBIOTIC BRÖD

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens

Vatten

Bakels Långsamofin Prebiotika

Vetemjöl

Bakels Lecimax Low

Bakels Lecisoft Master

Bakels Torrjäst

Svart sirap

Extra sammalet grovt rågmjöl

KG

1.000

1.000

0.900

0.020

0.020

0.030

0.300

0.400

Total vikt: 3.670

ARBETSBESKRIVNING

Blandningstid: 5 minuter på långsam hastighet, 10- minuter på hög hastighet.

Degtemperatur: 26-28 °C.

Viltid: 20 minuter.

Degvikt: 350 g i bakform.

Jästid: (37°C 78% fukt) 90 minuter.

Ingångstemperatur: 230°C.

Ånga: 7-8 sekunder.

Ugnstemperatur: 190°C.

Baktid: 25 minuter.