



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Rumstemperatur



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG
PRODUKT

Knäckebröd

LÅNGSAMOFIN PREBIOTICA KNÄCKEBRÖD

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens

Vatten

Bakels Långsamofin Prebiotika

Vetemjöl

Bakels Lecimax Low

Bakels Lecisoft Master

Bakels Torrjäst

KG

1.000

1.000

1.000

0.020

0.020

0.020

Total vikt: 3.060

ARBETSBESKRIVNING

Blandningstid: 5+10 minuter.

Vattentemperatur: ca 20°C.

När degen fastnar i kroken är den färdig.

Viltid: 10 minuter.

Kavlas på 1 mm och naggas.

Lägg på hålplåtar.

Ugnstemperatur: 140°C.

Baktemperatur: 140°C.

Baktid: 45 minuter. Obs! Öppet spjäll.