



LÅNGSFÖRHÅLLAN

Rumstemperatur



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG  
PRODUKT

Bröd, Frallor

# LÅNGSAMOFIN PREBIOTIKA FRALLOR

## 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

0.800

0.020

0.020

0.020

0.150

0.300

**Total vikt: 3.310**

## ARBETSBESKRIVNING

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

Degtemperatur: 26-28 °C.

Viltid: 10 minuter.

Degens vikt: 90 g.

Jästid: (37°C 78% fukt) 90 minuter.

Ingångstemperatur: 230°C.

Ånga: 7 sekunder.

Ugnstemperatur: 210°C.

Baktid: 12-13 minuter.