



☰  
☰  
☰  
**KATEGORI**

Bageri



**FÄRDIG  
PRODUKT**

Bröd

# LÅNGSAMOFIN PREBIOTIKA BRÖD

## INGREDIENSER

### Grupp 1

Ingrediens

Vatten

Vetemjöl

[Bakels Långsamofin Prebiotika](#)

[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

Blanda ingredienserna till en smidig deg.

**Blandningstid:** 5 minuter på långsam fart + 10-12 minuter på snabb fart

**Liggtid:** 20 min

**Rasktid:** ca 50-60 minuter

**Ugnstemperatur:** 240°C

**Baktemperatur:** 200°C

**Ånga:** 8 sek

**Baktid:** Bräck: 10-12 minuter Bröd: 25 minuter