



KATEGORI

Bageri



HÖGTID/SÄSONG

Jul, Påsk



FÄRDIG PRODUKT

Bröd

LÅNGSAMOFIN VÖRTBRÖD

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens

Vetemjöl

Vatten

[Bakels Långsamofin](#)

[Bakels Fermdor R Strong](#)

Svart sirap

[Aromatic Bakvört Special](#)

Färsk jäst

[Bakels Lecisoft Fri](#)

Russin

Kanel

Ingefära

Kryddnejlika

Anis

Pomerans

KG

1.100

1.000

1.000

0.050

0.250

0.150

0.110

0.020

0.100

0.003

0.010

0.005

0.004

0.020

Total vikt: 3.822

ARBETSBESKRIVNING

Blanda ingredienserna till en smidig deg. Ca 6 minuter på långsam hastighet och 3 minuter på hög hastighet.

Viltid: 30 minuter.

Jästid: 37° i ca 60 minuter.

Ånga: 20 sekunder.

Ingångstemperatur: 240°C
Baktemperatur: 190°C
Baktid: (550 g) ca 28 minuter.