



KATEGORI

Bageri



HÖGTID/SÄSONG

Sommar



FÄRDIG
PRODUKT

Bröd

PANE MAGGIA BIANCO MED RAMSLÖK

INGREDIENSER

Grupp Degberedning

Ingrediens

Vetemjöl

Vatten

Bakels Pane Maggia Bianco

Salt

Färsk jäst

Ramslök

KG

1.000

1.000

0.250

0.030

0.020

0.020

Total vikt: 2.320

ARBETSBESKRIVNING

Steg 1: Väg upp samtliga ingredienser, börja med 75% av vattnet och kör 4 min långsamt .

Steg 2: Kör 10-12 min snabbt och börja strila i resterande del av vattnet 25% under bearbetning, så degen tar upp vattnet. Degen skall bli seg och blank och uppnå en temp på ca 28 C.

Steg 3: Lägg degen i en plastbunke, och vik den 3 ggr under ca 3 tim.

Steg 4: Vält upp degen på bordet och väg efter önskemål.

Steg 5: Jäs under duk och baka av i däckugnen med ånga och öppet spjäll efter halva tiden, baktid ca 18-24 min. brödet ska få en rejäl skorpa och färg.