



INGRÄNINGSFÖRHÅLLAN

Rumstemperatur



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG
PRODUKT

Baguette, Bröd, Fast Food Bread,
Formbröd, Frallor, Fullkorn, Muffins,
, Småkaka, Toastbröd

PREMIUM OAT BREAD – RIKTRECEPT

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens	KG	%
Vatten	1.000	67.00
Vetemjöl	0.750	50.00
<u>Bakels Premium Oat Bread</u>	0.750	50.00
<u>Bakels Torrjäst</u>	0.025	2.00
Total vikt: 2.525		

ARBETSBESKRIVNING

1. Körtdid: 6 minuter på låg hastighet. ca 3 minuter på hög hastighet.
2. Liggtdid: 15 minuter. Täck över degen. Dela upp degen i önskad vikt.
3. Jästdid: 45-50 minuter.
4. Starttemperatur: 230°C.
5. Ånga: 6 sekunder.
6. Baktemperatur: 190°C.
7. Baktid: 22-24 min