



PUMPABRÖD

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens

Vetemjöl

Vatten

Bakels Gourmetbas

Bakels Torrjäst

Bakels Fröblandning

KG

1.400

1.000

0.500

0.020

0.020

-

Total vikt: 2.940

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda alla ingredienser till en smidig deg. Normal körtid.
2. Rundriv degen i 500 g klumpar, låt vila i 10 min och rundriv igen.
3. Doppa i Bakels Fröblandning och tryck med en sporrpinne över den rundrivna degen i åtta "fårbitar".
4. Rulla en liten sträng av den överblivna degbiten i pumpakärnor och lägg som en pumpastjälk.

Degtemp: 24–26°C

Liggid: 20 min

Jästid: 27°C ca 60 min

Ånga: ca 10 sek

Ingångstemperatur: 230°C

Baktemperatur: 200°C

Baktid: (500 g) ca 20 min