



## KATEGORI

Bageri



## FÄRDIG PRODUKT

Bröd, Formbröd, Rågbröd

# RÅGBRÖD 100% – LECISOFT RÅG

## INGREDIENSER

### Grupp Rågbröd 100%

Ingrediens

Oblandad rågsikt

Vatten (35°C)

Rågsurdeg

Salt

[Bakels Lecisoft Råg](#)

[Bakels Torrjäst](#)

KG

1.000

0.750

0.600

0.025

0.015

0.010

**Total vikt: 2.400**

### Grupp Rågsurdeg

Ingrediens

Vatten

Rågmjöl

[Bakels Fermdor R Strong](#)

KG

0.360

0.220

0.020

**Total vikt: 0.600**

## ARBETSBESKRIVNING

Blandningstid: Blanda med vinge, 8 minuter på långsam hastighet, 2 minuter på hög hastighet.

Viltid: 20 minuter.

Efter viltid, blanda ytterligare 2 minuter.

Degvikt: 550 g i form (B:9,5 H:7,5 L:15 cm)

Jästid: i rumstemperatur 30-40 minuter.

Ingångstemperatur: 240°C  
Baktemperatur: 180°C  
Ånga: 4 sekunder.  
Baktid: 80 minuter.