



KATEGORI

Bageri



**FÄRDIG
PRODUKT**

Bröd, Formbröd, Frallor, Rågbröd

DINKEL/RÅGBRÖD

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens

Vatten

Vetemjöl Extra

Fullkornsmjöl Råg

Dinkelmjöl

Aromatic Bakmalt Mörk Special

Bakels Roggie m160 (rågskållning)

Bakels Fermdor Rustic

Salt

Bakels Torrjäst

KG

1.100

0.800

0.800

0.400

0.200

0.100

0.050

0.030

0.025

Total vikt: 3.505

ARBETSBESKRIVNING

1: Blanda alla ingredienserna i grytan.

2: Kör degen 10 min långsamt, och 2 min snabbt.

3: Låt degen vila i grytan i 20 min.

4: Väg av till lämpliga bitar.

5: Slå upp till limpor och ställ på plåt eller i ram.

6: Jäs till lagom storlek, ca 50-60 min.

7: Baka av med ingångs temp 230 C, ånga i ca 8 sec, och sänk till 190 C.

8: Baktid ca 35 min

9: Baka dem gärna i en stenugn för mer artisan bread.