



**KATEGORI**

Bageri



**FÄRDIG  
PRODUKT**

Bröd, Fullkorn, Rågbröd

# BAKELS RÅGER “FULLKORN”

## INGREDIENSER

### Grupp 1

Ingrediens

Vatten

Extra starkt fullkornsvete

Bakels Råger

Vetemjöl Extra

Svart sirap

Bakels Torrjäst

Bakels Lecicool

Bakels Lecimax 2000

KG

1.100

0.800

0.500

0.500

0.100

0.015

0.030

0.020

**Total vikt: 3.065**

## ARBETSBESKRIVNING

**Blandningstid:** 10 minuter på långsam fart, 2 minuter på snabb fart

**Liggstid:** 20 minuter

Dela degen i önskade vikter.

**Jästid:** 60 minuter

**Ånga:** 8 sekunder

**Ingångstemperatur:** 240°C

**Baktemperatur:** 190°C

**Baktid:** 30 minuter för fristående bröd, sammansatta 40-45 minuter.