



## KATEGORI

Bageri



## HÖGTID/SÄSONG

Höst, Jul



## FÄRDIG PRODUKT

Bröd

# VÖRTBRÖD

## INGREDIENSER

### Grupp Deg

Ingrediens

Vetemjöl Extra

Vatten

[Bakels Chia o Havrebas](#)

Sirap

[Aromatic Bakvört Special](#)

[Bakels Torrjäst](#)

Pomerans

KG

1.500

1.000

0.600

0.175

0.175

0.040

0.010

**Total vikt: 3.500**

## ARBETSBESKRIVNING

1: Väg alla samtliga ingredienser i en deggryta.

2: Kör degen ca 4 min långsamt och 4 min snabbt.

3: Låt degen vila ca 15 min

4: Väg upp lämpliga bitar och slå upp till fristående limpor.

5: Jäs bröden i ca 50 min.

6: Baka av i 240C med 8 sec ånga, sänk till 200 C och baka färdigt, ca 24 min total baktid.