



KATEGORI

Bageri



HÖGTID/SÄSONG

Jul



FÄRDIG PRODUKT

Bröd

VÖRTLIMPA: FERMDOR® ACTIVE DURUM

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens

Vetemjöl

Rågmjöl

Bakels Fermdor Active Durum

Aromatic Bakvört Special

Socker

Jäst

Pomerans

Vatten

Russin

KG

3.000

0.300

0.132

0.400

0.100

0.040

0.015

2.000

0.400

Total vikt: 6.387

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda ingredienserna till en smidig deg. Ca 6 min långsamt, 2-3 min snabbt.
2. Väg degen och forma till runda bollar.
3. Låt degen vila innan uppslag till limpor.
4. Baka dem fristående på plåt.
5. Jäs bröden ca 60min
6. Baka med ingångs temp 230C, med 6 sec ånga, sänk därefter till 180C. Baktid ca 25min.