



Opskrift

direkte

Melior Ferment (varenr. 0810)	1000 g.
Vand	600/620 g.
Gær	20 g.
Bagehjælpemiddel	10 g.

Fremstilling

direkte

Æltetid	5 min. L 4/7 min. H
Dejtemperatur	28°C
Dejmodning	60 min. foldes efter 30 min.

Vægt pr. bræk	2200 g. eller efter ønske
Hviletid i bræk	20 - 30 min.

Strygelse 500 g. vand, 250 g. ferment mel og 5 g. gær piskes sammen. Brækket rulles eller trykkes ud, stryges og vendes i en blanding af lige dele blå birkes, sesam og hørfrø på begge sider af brækket, brækkes af og sættes på plade.

Fremstilling

direkte

Raskning	50/70 min. ved 25°C
Dampes	6 sek.
Afbagning	20-22 min. sættes ind ved 250°C og skrues ned til 230°C (som almindelig ovntemperatur for morgenbrød)

Ælte, bage temperatur og tider er indikationer som afhænger af materiellet og dej volumen, de tilpasses arbejdsforholdene

