



Dansk Bagværk

Dejen:	2000 g	Dansk Bagværk melblanding
	75 g	Gær
	1150 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 27°C

Æltetid: 8 minutter i 1. gear
2 minutter i 2. gear

Liggetid: 20 minutter – 10 minutter.

Dejvægt: 600 g

Dekoration: Sesamfrø – snittes på tværs.

Rasketid: 30-40 minutter

Bagetid: 25 minutter

Ovnstemperatur: 250°C – faldende til 220°C, indsættes med damp

Brødene slås op som franskbrød og lægges i folieform 76140.