



BagerBagt Fuldkornsbrød

35 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød



Dejen:	10000 g	BagerBagt Fuldkorn
	350 g	Gær
	6750 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 25-26°C

Æltetid: 10 minutter langsomt og 1-2 minutter hurtigt.
I starten af æltningen er dejen meget blød og usammenhængende.
Samler sig efter ca. 10 minutters æltning.

Liggetid: 15 minutter i dejen + 7 minutter i virket.

Dejvægt: 650 g i folieform 76140 – eller fritstående runde.

Dekoration: Brødene pensles med vand og rulles i en blanding af 25% brune hørfrø, 25% sesam og 50% rugflager.

Rasketid: 40 minutter.

Bagetemperatur: 250°C – faldende til 200°C – damp ved indsætning.

Bagetid: 25 minutter.

