



Fuldkorns Stykker

m. tranebær, müsli, gulerod, choko og "plain"



Dejen:	1500 g	BagerBagt koncentrat
	900 g	Blé Origine Francaise eller Reform Hvedemel
	600 g	Blé Complet Origine Francaise
	75 g	Gær
	1850 g	Vand, ca.
Dejtemperatur:	24-26°C	
Æltetid:	10 minutter langsomt og 2 minutter hurtigt.	
Tranebær:	2000 g dej + 300 g tranebær	
Müsli:	2000 g dej + 400 g Kornkammeret øko. müsli + 100 g vand	
Choko:	2000 g dej + 150 g chokolade	
Gulerod:	1000 g dej + 100 g revet gulerod + 50 g ristede solsikkekerner + 1 æg	
Liggetid:	45 minutter – herefter foldes dejen sammen/strammes op. Hviler herefter 90 minutter på køl.	
Tranebær, müsli, choko og plain:	Bearbejdes på delemaskine (10/20 deler) - alternativt rulles ned på 10 på rullebord og deles i 6 x 9 cm.	
Gulerod:	Hakkes moderat sammen – 100 g pr. stk.	
Bagetid:	Ca. 10 minutter v. 200-210°C – lidt damp.	
Bemærk:	Skal kun "lige bages". Kan ikke fuldkornsmærkes.	

BagerBagt

