



ØL-BRØD og ØL-STYKKER m/ristet rug og ølstrygelse

Fordej:	1000 g	Hvidtøl eller Brown Ale
	1000 g	Blé Origine Francaise (fransk hvedemel)
	10 g	Gær



Gæren piskes ud i øllet. Melet tilsættes og blandes til en næsten klumpfri blanding. Fordejen står tildækket med plast til næste dag

Dejen:	2010 g	Fordej (ovenstående)
	350 g	Ristet rugdrys
	1000 g	Vand, ca.
	300 g	Mørk Kolddejskoncentrat
	70 g	Gær
	1150 g	Reform Hvedemel
	500 g	Blé Complet Origine Francaise (fransk fuldkornsmel)

Dejtemperatur: 24 - 26°C

Æltetid: 10-12 minutter i 1. gear
3-4 minutter i 2. gear

Liggetid: 60 minutter i dejen – 30 minutter i virket.

Dejvægt: 400/600 g. brød./2000 g bræk til stykker

Raskes: Ca. 50 minutter *OBS! Øl -strygelse smøres på brød/stykker efter 20 min. rask.

Afpyntning: *Ølstrygelse: 1,5 dl øl, 125 g. halvsigte og 10 g. gær

Blandes og henstår i bageriet ca. 1 time.

Smøres på brød/stykker efter 20 min. raskning – sigtes herefter over med halvsigte

Ovntemperatur: Som specialbrød, yderst velegnet til afbagning på hærd

Bagetid: ca. 35-40 minutter for brød og 18 minutter for stykker

OBS! – kan IKKE fuldkornsmærkes