



Klosterbrød

Iblødsætning: 2500 g UNO skåret Rug 3200
3750 g Koldt vand

Sættes i blød dagen før.

Dejen: 10000 g Klosterbrød Forblanding
6250 g Iblødsætning (se ovenstående)
5000 g Vand, ca.
200 g Gær

Dejtemperatur: 28°C

Æltetid: 10 minutter i 1. gear

Liggetid: 30 minutter.

Dejvægt: 1000 g

Dekoration: Glattes med skraber og drysses med sesamfrø.

Rasketid: 50-60 minutter

Bagetid: Ca. 70 minutter

Ovntemperatur: 285°C – faldende til 190°C, indsættes med damp

Dejen skal køres sammen med spartel.

Dejen kan også æltes i 15 minutter langsom i et æltekar.

Det kan være nødvendigt at skrabe bunden op, når dejen har æltet i 5 minutter.

Dejen afvejes i rugbrødsform 10 x 10 x 18.