



## Majsbrød

Dejen:	3330 g	Majsbrød melblanding
	125 g	Gær
	2000 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 26°C

Æltetid: 8 minutter i 1. gear

Liggetid: 15 minutter – 15 minutter.

Dejvægt: 600 g

Dekoration: Vendes i majsdryg.

Rasketid: Ca. 30 minutter

Bagetid: Ca. 25 minutter

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

Brødene bages i folieform 76140 eller fritstående med spidse ender.