



Schackenberg Grovbrød

ca. 9 brød



Dejen:	3000 g	Schackenberg Hvedebrød melblanding
	800 g	Schackenberg Rugbrød melblanding
	75 g	Solsikkefrø
	150 g	Gær
	2000 g	Vand
	6025 g	Ubytte

Dejtemperatur: 25-27°C

Æltetid: 15 minutter langsomt, 5 minutter hurtigt.

Liggetid: 30 minutter i dejen og 15 minutter i virket.

Dejvægt: 675 g

Opslåning: Slås op som korte franskbrød – sættes i jern- eller træramme med 5 stk. på tværs af pladen – fedtes en smule mellem brødene.

Raskning: Raskes i raskeskab 37°C 85% RF i ca. 45 minutter.
Tages ud og sigtes over med hvedemel.
Snittes 1 gang på langs – står i bageriet i 10 minutter.

Afbagning: Indsætningstemperatur stikovn: 280°C – dampes.

Afbagningstemperatur stikovn: 200°C.

Bagetid: Ca. 40-45 minutter.