



Franske Fuldkorns Græskarbrød

Dejen:	3000 g	Blé Complet Origine Francaise
	500 g	Grov Durum
	500 g	Blé Origine Francaise
	160 g	Møllesur
	100 g	Supercool
	600 g	Græskarkerner
	200 g	Ristede sesamfrø
	90 g	Salt
	160 g	Gær
	2900 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 27°C

Æltetid: 5 minutter i 1. gear – 8 minutter i 2. gear (husk at lave dejstrækning.)

Liggetid: 40 minutter

Dejvægt: 600 g

Rasketid: 75 minutter

Bagetid: 40-45 minutter

Ovntemperatur: Som specialbrød.