



Franske Morgenstykker

m. 25% fuldkorn....

Fordej:	1000 g	Blé Origine Francaise
	1000 g	Koldt vand
	20 g	Gær

Gæren piskes ud i vandet. Melet tilsættes og blandes til en næsten klumpfri blanding. Fordejen står tildækket med plast eller løst liggende låg i bageriet til næste dag.

Dejen:	2020 g	Fordej (se ovenstående)
	2000 g	Blé Origine Francaise
	1000 g	Blé Complet Origine Francaise
	240 g	Mørk Kolddejskoncentrat
	120 g	Gær
	1400 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 26°C

Æltetid: 15 minutter i 1. gear – 3-5 minutter i 2. gear

Liggetid: 45 minutter i dejen – 20 minutter i virket.

Dejvægt: 1600-1800 g til rundstykker og håndværkere.
300-400 g til baguettes.

Ovntemperatur: 280°C ved indsætning i ovn – bages færdig ved 210°C.
Damp ved indsætning.