



Lys Fiber Trim

Dejen:	2000 g	Mørk Fiber Trim
	75 g	Gær
	1600 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 26°C

Æltetid: 10 minutter i 1. gear og 10 minutter i 2. gear

Æltetiden er meget vigtig for at få den rette dejkonsistens og brødvolumen. I starten er dejen meget blød og usammenhængende – efter ca. 10 minutters æltetid begynder dejen at samle sig.

Liggetid: 20 minutter – 10 minutter.

Dejvægt: 800 g

Rasketid: Ca. 30 minutter

Bagetid: Ca. 30 minutter

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