

FRANSKBRØD

HVEDE



mel-compagniet



Recept Direkte

1,000 kg. vand
0,060 kg. gær
0,060 kg. margarine
0,030 kg. salt
0,018 kg. Pol fresh (varenr 20785)
1,800 kg. MELCO hvedemel

17,860 kg. dej

Med fordej

0,300 kg. vand
0,010 kg. gær
0,500 kg. MELCO hvedemel

0,810 kg. fordej
Står tildækket i bageriet min. 6 timer
max. 15 timer

næste dag

0,810 kg. fordej
0,700 kg. vand
0,050 kg. gær
0,030 kg. salt
0,060 kg. røremargarine
0,015 kg. pol fresh
1,300 kg. MELCO hvedemel

Dejtemp.: 24-26°C

Æltetid: 6-8 minutter langsom
4-6 minutter hurtig

Modning: minimum 2x20 minutter

Rasketid: 40-55 minutter

Bagetemp: 240-250°C
Faldende til 220-230°C

Bagetid: 30-35 minutter

Tips: opskriften er velegnet til køl
og gærstop

**POL FRESH
(varenr. 20785)**

Friskholdning for hvede- hvede special-, og rugbrødsdeje



Produktfordele

- **Høj gærtolerance**
- **God volumen**
- **Maskinvenlige deje**
- **Blød, saftig og elastiske deje**
- **Lille dosering**
- **Velegnet til køl og gærstop**
- **Tæt og skærefast krumme**

Dosering:	Hvede-, og hvede specialbrød	0,5 – 1,0% af melmængden
	Rug-, og fuldkornsbrød	1,0 – 1,5% af melmængden