



mel-compagniet

## Grove franske med ferment



### Opskrift:

Kerneblanding:  
1.000 g Wheatie 6000 (v.nr.10435)  
2.000 g Vand  
Iblødsættes min. 4 timer før brug  
eller dagen før.  
4.000 g Melior Ferment (v.nr.810)  
0,060 g 2% bagehjælpemiddel  
0,040 g Gær  
2.400 g Vand  
nedenstående æltes i de sidste  
2 min. af æltetiden.  
3.000 g Kerneblanding  
0.120 g Salt

### Fremgangsmåde:

Dejtemp.: 24-26°C

Æltetid: 6-8 min. L – ca. 3-5 min. H, til dejen er skær.

Liggetid: 60 min, foldes efter 30 min.

Vægt: 650 g virkes op eller langes ud,

Rasketid: ca. 30-40 min. ved 25-28°C indtil optimal størrelse.

Snittes inden afbagning i 45° vinkel

Bagetemp.: 250°C faldende til 220°C

Bagetid: 40 - 45 min. med damp.

Træk spjældet efter 15 min.



**mel-compagniet**