

# MANITOBABRØD MED MALTET RUG

## HVEDE



### Opskrift

#### direkte

#### køl

Italiensk manitobamel (varenr. 1077)	8000 g.	8000 g.
Maltede rugflager (varenr. 1030)	2000 g.	2000 g.
Mafioso/Ciabatta 5% (varenr. 20085)	500 g.	500 g.
Vand	8200 g.	8200 g.
Gær	200 g.	100 g.
Salt (varenr. 1150)	220 g.	220 g.
Samlet vægt	18920 g.	18920 g.

### Fremstilling

#### direkte

#### køl

Æltetid	5 min. L 10/15 min. H	5 min. L 10/15 min. H
<b>(dejen skal slippe kedlen, husk at anvende meget koldt vand pga. den lange æltetid)</b>		
Dejtemperatur	26-27°C	24°C
Dejmodning	60 min. foldes efter 30 min.	30min. foldes, sættes på køl
Kølemetode		min. 6 timer/ max. 48 timer ved 2-5°C
Vægt	550-650 g.	550-650 g.
Hviletid i afvejede stykker:	20 min.	20 min.
Opslåning: Formes som brød, sættes i raskekurve eller på melede plader, sigtes let med rugmel.		

### Fremstilling

#### direkte

#### køl

Raskning	45/50 min. ved 25°C	60/75 min. ved 22/24°C
Snittes	snittes 3 gange langs og 4-6 gange på tværs som et harlekinmønster	
Dampes	5/8 sek.	5/8 sek.
Afbagning	40/45 min. sættes ind ved 250°C og skrues ned til 210°C	
	Åbent spjæld efter 30 min. bagetid.	

### Kalkulation

Pris pr. 1000 g.	5,45 kr.
Pris pr 600 g. brød	3,27 kr.