



mel-compagniet

Chimney



Opskrift:

10,000 g hvedemel
0,350 g Fermdor Smoked
0,350 g Gær
0,200 g Hvedekims sur No 5
0,220 g Salt
7,000 g Vand

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: 450 g langes ud og vendes i 2/3 havregryn og 1/3 rugdrys

Rasketid: ca. 30-45 min. ved 25-28°C indtil optimal størrelse.

Snittes inden afbagning.

Bagetemp.: 250°C faldende til 220°C

Bagetid: 35 - 40 min. med damp.

Træk spjældet efter 15 min.

