



mel-compagniet

Franske håndværkere



Opskrift

	direkte	køl
Melior Ferment (varenr. 0810)	1000 g.	1000 g.
Vand	600/650 g.	600/650 g.
Gær	10 g.	5 g.
Salt (varenr. 1150)	20 g.	20 g.

Fremstilling

	direkte	køl
Æltetid	5 min. L 4/7 min. H	5 min. L 4/7 min. H
Dejtemperatur	28°C	24°C
Dejmodning	30 min. afvejes i bræk	30min. foldes, sættes på køl
Kølemetode		min. 6 timer/ max. 48 timer ved 2-4°C

Vægt pr. bræk	2200 g. eller efter ønske	2200 g.
Hviletid i bræk	20 min.	45 min.

Strygelse 500 g. vand, 250 g. ferment mel og 15 g. salt piskes sammen
Brækket rulles eller trykkes ud, stryges og vendes i en blanding af lige dele blå birkes, sesam og hørfrø på begge sider af brækket, brækkes af og sættes på plade.

Fremstilling

	direkte	køl
Raskning	45/60 min. ved 25°C	60/75 min. ved 22/24°C
Dampes	5/8 sek.	5/8 sek.
Afbagning	20/22 min. sættes ind ved 250°C og skrues ned til 230°C (som almindelig ovntemperatur for morgenbrød)	

TIPS: Ønskes der større volumen, tilsættes der yderligere 10 g. BM ice (varenr. 2060) til opskriften.

