



mel-compagniet

Jubilæumsbrød



Recept

2,200 g Melior Ferment (0810)
0,200 g Hvedefuldkornsmel
0,140 g Soya grits
0,140 g Solsikke frø
0,100 g Hørfrø
0,050 g Kartoffelflager
0,015 g Salt
0,040 g 2% bagemiddel
0,060 g Gær
0,040 g Flydende farvemalt
1,500 g Vand

Fremgangsmåde

Dejtemp.: 26 - 27°C

Æltetid: 5 min. L – 3 - 6 min. H vurderer dejen.

Liggetid: 2 x 30 min., med en foldning efter 30 min. afvejes og virkes op, hviler 10 - 15 min. inden opslåning.

Vægt: 650 g pr. brød.

Efter opslåning stryges brødene med en strygelsen: 500 g vand, 250 g Melior ferment og 15 g salt, som piskes sammen.

Brødene vendes i en blanding af frø, evt. sesam, blåbirkes og hørfrø.

Rasketid: ca. 40 – 45 min.

Snittes

Bagetemp.: – som specialbrød.

Bagetid: ca. 40 min.