



mel-compagniet

# Primitiva fuldkorn



## Recept

**7,750 g primitiva integrale**  
**7,750 g Penetone Tipo 00**  
**0,300 g Gær (v.nr. 205)**  
**0,750 g Mafioso/ciabatta 5%**  
**0,500 g Selection Boghvede No 7**  
**0,375 g Salt (tilsættes til sidst)**  
**13,500 g Vand**

## Fremgangsmåde

Dejtemp: 24°C  
Æltetid: 10 min. L – 5 min. H til dejen  
slipper kedlen.  
Liggetid: 2 x 30 min. med en foldning.  
Afvejes på 700 g, hviler 20-30 min. i  
afvejede stykker inden opslåning

Efter opslåning stryges brødene med  
5 pilsnerøl  
500 g rugsigte  
50 g Selection Boghvede No 7  
50 g Havsalt.

Over køl ændres gær mængden til 200 g

