



mel-compagniet

Smoked Rug - Hvedebrød



Opskrift:

Skoldning:

1,000 g Maltet hvedeflager
1,500 g Kogende vand
Blandes og sættes på køl,
tildækket med plastik.

6,000 g Hvedemel
4,000 g Rugmel
2,500 g Skoldning
0,200 g Gær
0,230 g Salt
0,200 g 2% bagehjælpemiddel
0,250 g Fermdor Smoked
6,000 g Vand
0,200 g Oliven olie

Fremgangsmåde

Dejtemp.: 24-26°C

Æltetid: 10 min. L – ca. 3-5 min. H, til dejen er skær.

Liggetid: 60 min, foldes efter 20 min.

Vægt: 450 – 700g virkes op eller langes ud,
Vendes i rugdrys, rasker med virket nedad i raskekurve, drysset med rugmel

Rasketid: ca. 90 min. ved 5°C og derefter ca. 90 min. ved 25-28°C indtil optimal størrelse.

Snittes inden afbagning.

Bagetemp.: 240°C faldende til 210°C

Bagetid: 40 - 45 min. med damp.

Træk spjældet efter 20 min.

