



mel-compagniet

Sødmælks Franskbrød



Opskrift

Sødmælk ca. 30°C	1000 g.
Gær	100 g.
Sukker	25 g.
Salt	25 g.
Smør	100 g.
Polfresh	15 g.
MELCO hvedemel	1750 g. ca.

Fremstilling

Æltetid	5 minutter i 1. gear 2 minutter i 2. gear
Dejtemperatur	28°C
Liggetid	15 minutter
Dejvægt	600 g. Virkes op og langes lidt ud. Sættes 4 stk. på en plade – stryges med æggestrygelse
Rasketid	ca. 30 minutter – stryges forsigtigt igen – gives mange snit på skrå
Ovntemperatur	250°C ved indsætning – ingen damp
Bagetid	28-30 minutter ved ca. 215°C

