

# PRIMITIVA FULDKORN

HVEDE



mel-compagniet



## Recept

7,750 g primitiva integrale (varenr. 1068)  
7,750 g Penetone Tipo 00 (vnr. 1077)  
0,200 g Gær (v.nr. 205)  
0,750 g Mafioso/ciabatta 5% (v.nr. 20085)  
0,500 g Selection Boghvede No 7 / v.nr.2019)  
0,375 g Salt (tilsættes til sidst)  
13,500 g Vand

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

## 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.**