

# PUR PUR KAROTTINO

HVEDE



mel-compagniet



## Recept

6,000 kg.	PurPur
1,500 kg.	Super Extra hvedemel
2,500 kg.	Melco rugmel
0,200 kg.	Gær
6,600 kg.	Vand (ca.)
0,110 kg.	Salt
0,130 kg.	BAS spezial
1,000 kg.	Yoghurt
3,000 kg.	Gulerødder
1,000 kg.	Solsikkekerner

## **22,040 kg. Dej**

Æltetid:	6 – 8 min. langsom 2 – 3 min. hurtig (spiralælter)
Dejtemp.:	28 – 30 °C
Hviletid:	30 – 40 minutter

## Fremgangsmåde

Ælt dejen med ingredienserne til en middelfast masse.

Gulerødderne tilsættes efter endt æltning.

Efter hviletid slås dejstykkerne op.

Overfladen fugtes og vendes i f.eks. sesam.

Sættes forsigtigt i bageform

Efter 2 min. bagetid åbnes spjældet og brødet bages ved faldende temperatur.

Vægt 0,850 kg. eller efter ønske

Bagetemp. 250° C (faldende til 200°C)

Bagetid 45 – 50 minutter