

YOGHURT LUKSUS BRØD

HVEDE



mel-compagniet



Opskrift

Sødmælk ca. 30°C	1000 g.
Gær (varenr. 0200)	100 g.
Sukker (varenr. 1149)	25 g.
Salt (varenr. 1150)	25 g.
Smør	100 g.
Polfresh (varenr. 20785)	15 g.
MELCO hvedemel (varenr. 1005)	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