

SCOTTISH DARK MALTBRØD



HVEDE



Recept

10,000 g forblanding

4,500 g hvedemel
1,500 g halvsigte / rugsigte
1,500 g Wheatie 1500 (varenr. 1040)
0,800 g solsikke
0,550 g hørfrø
0,500 g RBM ristet malt (varenr.1923)
0,450 g Salt
0,200 g Pol fresh (varenr.20785)

Over køl ændres gær mængden til 250 g

Opskrift:

10,000 g forblanding
10,000 g hvedemel
13,000 g vand ca.
0,400 g gær

Dejtemp.: 24 - 26°C

Æltetid: 6 min. L - 6 min. H

Liggetid: 60 min. foldes efter 30 min.,
afvejes, hviler 20 min. inden opslåning.

Vægt: 600 – 700 g.

Stryges med 1 del rugsur og 5 dele vand
Vendes i en blanding af sesam, blå birkes,
Solsikke og mel.

Raskes, snittes på langs.

Bages som andet herdbrød.