

Durumbrod med LIEVITO MADRE PANE



Durummel	9.000 g
LIEVITO MADRE PANE	1.000 g
Gær	120 g
Salt	200 g
Vand, ca.	7.800 g
Totalvægt	18.120 g

Æltetid:	4 min. langsomt + 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 – 27 °C
Liggetid:	30 – 40 min.
Dejvægt:	650 g
Hviletid:	5 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af og virkes op. Brødene slås aflange op og raskes. Snittes på langs inden afbagning.
Rasketid:	60 min. ved 30 °C og 80 % fugt, eller natten over ved 5 °C
Bagetemp.:	230 °C, med damp, spjældet trækkes de sidste 5 min.
Bagetid:	Ca. 35 min.