

Græskarbrød

med LIEVITO MADRE PANE



Iblødsætning:

Græskarfrø	1.000 g
Vand (30 °C)	600 g
<hr/>	
Totalvægt	1.600 g

Sættes i blød én time før brug.

Dej:

Iblødsætning	1.600 g
Hvedemel	8.500 g
Halvsigte	500 g
LIEVITO MADRE PANE	1.000 g
Gurkemeje	40 g
Salt	220 g
Gær	200 g
Vand, ca.	6.500 g
Græskartern, optøede	2.000 g
<hr/>	
Totalvægt	20.560 g

Æltetid: 5 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 – 28 °C



Liggetid:	Ca. 30 min
Dejvægt:	620 g
Hviletid:	Ca. 5 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af, virkes op og hviler 5 min. Slås op som almindeligt fritstående, raskes og bages.
Topping:	Durum og hvedemel (1:1)
Rasketid:	40 – 45 min.
Bagetemp.:	240 °C, faldende, med damp
Bagetid:	45 – 50 min.