

BryggerSpelt

med IREKS GREEN SPELT, IREKS CRAFT MALT og IREKS FULDKORN RUGSUR



Speltmel T630	5.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
IREKS CRAFT MALT	500 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
Olie	200 g
Mørk øl	4.000 g
Salt	220 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	3.000 g
Vægt i alt	18.320 g

Æltetid: 4 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 27 – 28 °C

Opskriften fortsættes på bagsiden

Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	700 g
Opslåning:	Virkes op som runde brød.
Rasketid:	60 – 70 min. i bageriet
Bagetemperatur:	Som normalt for specialbrød
Bagetid:	40 – 45 min., spjæld trækkes efter 4 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af og virkes runde i rugsigtemel. De hviler 5 min. i rugsigtemelet med virket ned, inden de sættes på melege plader eller afsætter bånd. Brødene rasker i bageriet og vendes med virket op 15 min. før bagning.
Topping:	Rugsigtemel