

Spesial brød med Poolish.

med CIAPLUS og ROGGENA

Poolish:

| | |
|-----------------------|---------------|
| Hvetemel | 2000 g |
| Gjær | 40 g |
| Vann | 2000 g |
| Total deigvekt | 4040 g |

| | |
|-----------------|--|
| Eltetid: | 4 min. (til en homogen masse) |
| Deigtemperatur: | 24 °C |
| Liggetid: | 2 – 3 timer i rom temperatur. Der etter ved 5 °C over natten. |

Deig:

| | |
|-----------------------|----------------|
| Hvetemel | 8000 g |
| Poolish | 4000 g |
| CIAPLUS | 400 g |
| ROGGENA | 350 g |
| Salt | 220 g |
| Gjær | 150 g |
| Vann, ca. | 4800 g |
| Total deigvekt | 17920 g |

| | |
|---------------------|---|
| Eltetid: | 6 + 4 min. |
| Deigtemperatur: | 24 °C |
| Liggetid: | 30 – 40 min. |
| Deigvekt: | 600 g |
| Liggetid: | 5 min. |
| Oppslag: | Som ønsket |
| Rasketid: | 2 timer i rom temperatur, eller over natten ved +5 °C |
| Steketemperatur: | 230 °C, fallende til 210 °C, med litte steam |
| Steketid: | 30 – 35 min. |
| Arebeidshenvisning: | Etter liggetiden veies deigen av, virkes opp og ligger ca. 5 min. før oppslag. Slå brødene opp som ønsket og settes på melet plater. Raskes i romtemperatur eller på kjøll over natten. Skyves i ovnen, viktig for å oppnå god og skorpe er å åpne trekket de siste 10 min. |

RECIPE SERVICE

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.co.uk
www.ireks.ie


IREKS