



Græsk inspireret landbrød

ANTAL STK. A XX GRAM: 10 stk. á 550 gram

OPSKRIFT:

2.800 g Hvedemel
500 g MULTIBASE® Middelhavsbrød
75 g Olivenolie
2,5 g Gærkemeje
75 g Gær
1.900 g Vand

FREMGANGSMÅDE:

Æltetid: 7 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear i spiralælter
Dejtemp: 27 °C
Liggetid: 2 x 30 min.
Dejvægt: 550 g
Raskning (Direkte): Hævet i raskeskab ca. 50 min
Bagetid: Ca. 35 min
Temperatur: Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 190 °C
(Som normalt til specialbrød)
Damp: Ved indsætning, som normalt

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.