



FREDEBRØDET (PÅ CREDI® FERMENT)

ANTAL STK. A XX GRAM: 12 stk. á 900 gram

OPSKRIFT:

KOGTE DURUMKERNER M/ INDDAMPET MALTØL:

4.000 g Hele durumkerner
1.000 g Inddampet maltøl
4.000 g Vand

SURDEJ:

2.000 g Rugmel
1.000 g Hvedemel
3.000 g Vand

4 KORNSBLANDING:

1.000 g Hørfrø
1.000 g Sesamfrø
1.000 g Solsikkefrø
2.000 g Græskarkerner

HOVEDOPSKRIFT:

3.000 g **CREDI® Ferment**
2.000 g Tipo 00
1.500 g Surdej
100 g Tørgluten
50 g Gær
500 g Ristet sesam
500 g Ristet græskarkerner
300 g Kogte durumkerner med øl
100 g Brotmalt
120 g Læsø sydesalt
3.500 g Vand

FREMGANGSMÅDE:

Æltetid: 8 langsom, 4 hurtigt
Dejtemp: 27 °C
Liggetid: 2 x 1 time i plastikkasse i bageriet, derefter køl 20 timer på køl
Dejvægt: 900 g
Raskning Tørraskes i 3 timer
(Direkte):
Bagetid: 50 min. - spjæld åbnes efter 45 min



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.



Temperatur: Herdovn: Indsætning: 280 °C med 6 sek. damp. Afbagning: bund
180 °C - top 230 °C
Damp: 6 sek. damp
Pynt: 4 kornsblanding

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Kogte durumkerner med inddampet maltøl: Koges til grød i 12 min
Surdej: Røres sammen spædes op hver dag
4 kornsblanding: Blandes godt

Vejes af på 900 g og rulles i 4 kornsblanding og raskes i form
Inden afbagning: Vendes ud på afsætningsapparat, og snittes på langs

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.