



# KOLDHÆVET FERMENTBRØD MED VALNØDDER

18 stk. á 650 g

## OPSKRIFT:

6.000 g	<b>CREDI® Ferment</b>
1.000 g	Valnøddebrud
135 g	Salt (Tilsættes de sidste 3 min. af æltetiden)
100 g	Mørk Brødmalt
120 g	<b>CREDIFROST® Super</b>
80 g	Gær
4.000 g	Vand I
500 g	Vand II
90 g	Groft durummel (til pynt)
90 g	Rugmel (til pynt)



## FREMGANGSMÅDE:

Æltetid:	10 min. i 1. gear + vand II tilsættes i 2. gear og dejen æltes skær
Dejtemp:	26 °C
Liggetid:	60 min. i plastkasse på køl
Dejvægt:	650 g
Raskning:	Over køl natten over som opslået brød
Bagetid:	30-35 min.
Temperatur:	Indsætningstemp.: 250 °C Afbagningstemp.: 190 °C
Damp:	½ damp ved indsætning

## ARBEJDSBESKRIVELSE:

Læg den kørte dej i en smurt plastkasse i en time. Stød, læg dejen sammen, vend ud på durummel og hak ud på 650 g.  
Fold som spandauer og sæt på plade belagt med blanding af lige dele groft durummel og rugmel (ca. 10 g pr. brød).  
Sæt på køl til dagen efter.  
Dagen efter: Tag dejen fra køl og stil den under plast ca. 60-90 min.  
Før afbagning – vend brødene med virket opad på netplade.

### **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.