



KOLDHÆVET GRØDBRØD

9 stk. á 620 g



INGREDIENSER

Finvalset havregryn	500	g
Vand (50 °C)	1.000	g
CREDI® Ferment	2.000	g
Fuldkornshvedemel	500	g
Salt med jod	65	g
CREDIFROST® Super	60	g
Gær	50	g
Vand	1.250	g
Majsdrys	120	g
Finvalset havregryn	90	g

ARBEJDSBESKRIVELSE

Iblødsætning: Sæt 500 g havregryn i blød i 1.000 g vand (50 °C) i to timer

Æltetid: 4 minutter i 1. gear. Æltes skær i 2. gear

Dejtemperatur: 26 °C

Liggetid: 2 x 20 min.

Dejvægt: 600 g

Antal: 9 stk.

Raskning (køl): Natten over

Bagetid: Ca. 30 min.

Indsætningstemperatur: 250 °C

Afbagningstemperatur: 190 °C

Damp: Normalt for brød

Dag 1:

Virk brødene runde og vend i blanding af majsdrys og havregryn (ca. 20 g/brød). Sæt derefter på køl.

Dag 2:

Tag dejen ud og temperer under plast i ca. 60-90 minutter. Skær et snit i midten samt tre snit på begge sider inden afbagning.

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.