

# Lux franskbrød



Mængde i Kg	Ingredienser
2,000	Hvedemel (ca)
0,010	<b>Frigomalt (bagemiddel)</b>
0,030	<b>Wiener Note (tilsættes efter 2 min)</b>
1,100	Vand
0,050	Gær
0,040	Salt
<b>3,230 kg</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

## Fremgangsmåde:

<b>Æltetid 1. gear</b>	3 minutter
<b>Æltetid 2. gear</b>	5 minutter
<b>Dej temperatur</b>	25 - 27 grader °C
<b>Liggetid:</b>	10 + 10 minutter
<b>Opslåning:</b>	Virkes runde og vendes i birkes
<b>Dejvægt:</b>	650 gram
<b>Damp:</b>	Ved indsætning
<b>Rasketid:</b>	Ca 50 minutter ved 37 grader og 80% luftfugtighed
<b>Indsætningstemp.:</b>	250 grader
<b>Bagetemp.:</b>	210 - 230 grader
<b>Bagetid</b>	Ca. 30 minutter