

PURPUR BRØD

Mængde i Kg	Ingredienser
10,000	PurPur mix
8,000	Vand
0,200	Gær
18,200 kg	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	7 min.
Æltetid 2. gear	3 minutter
Dej temperatur	29 - 30 °C
Liggetid:	45-60 min.
Opslåning:	Rundt ell. I form
Dejvægt:	600g eller 800g i rugbrødsform
Damp:	
Rasketid:	2 x 30 min. i bageriet
Indsætningstemp.:	280-260 C. full damp.
Bagetemp.:	250 C- 180C faldende
Bagetid	40-45 minutter.

Ovenstående ingredienser æltes til en blød dej, efter endt hviletid, Virkes dej op i halvsigtemel, med rigeligt mel i I virket, dejen sættes på melet plader. Raskes i ca. 30 min. Vend virket opad og Efter hæves yderlige 30 min.
*** raskes gerne i bageriet****
Insættes med rigeligt damp og bages som Forskrevet, men med lukket spjæld.