

GrovPur

Mængde i Kg	Ingredienser
Iblødsætning	Skal stå mindst 2 timer
1,800	KornMix
1,800	Vand (60 grader)
3,600 kg	Dejvægt i alt

Mængde i Kg	Ingredienser
3,600	Fordej
4,000	Hvedemel
4,000	PurPur
0,150	Frigomalt
0,150	Salt
0,280	Gær
5,000	vand
0,050	WienerNote (tilsættes efter 2 min. Kørsel
17,230 kg	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	3 - 5 minutter
Æltetid 2. gear	8 minutter
Dej temperatur	28 - 30 °C
Liggetid:	ca. 15 minutter
Dejvægt:	Brød: 0,650 kg. Grovboller: Pr. pres ca. 2,000 kg
Damp:	30 sekunder
Rasketid:	ca 55 minutter
Indsætningstemp.:	230 - 240 C
Bagetemp.:	Faldende til 210 C
Bagetid	Brød: ca. 40 minutter. Grovboller: Ca. 16 - 18 minutter

Mit kornbrødsMix blandes hurtigt med vand og står mindst 1 time. Gær opløses i vand og æltes med surdejen til en meget blød dej. Efter liggetid ca. 2 timer (indtil overfladen begynder at falde), hældes dejen i 18x18x10 forme og drysses med havreflager. Efter rasketid bages et par minutter med damp og derefter bages Mit Kornbrød videre ved faldende temperatur. De afkølede brød skæres i skiver og steriliseres i specialposer.