

PURPUR Rustik Baguetter

Mængde i Kg	Ingredienser
5,000	PurPur mix
5,000	Hvede mel
0,400	Gær
5,800	Vand
0,120	Salt
0,2	Backaldrin Frigomalt
0,200 kg	Margarine
	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	7 min.
Æltetid 2. gear	4-6 minutter
Dej temperatur	25 – 27 °C
Liggetid:	5-10 min.
Opslåning:	Rundt ell. I form
Dejvægt:	600g eller 2400 g
Damp:	Som ved rundstykker
Rasketid:	ca. 50 min
Indsætningstemp.:	280-260 C. full damp.
Bagetemp.:	210 grader eller som ved rundstykker
Bagetid	18 til 20 min.

Kan bruges til stykker eller rustikke baguetter på 600 g.
Evt. som specialbrød.