



#MEGA

## HAMPEBRØD

10 stk. á 1.000 gram  
Vejl. udsalgspris: Stk/kr. 36,-

### Ingredienser

- 2.000 g Bygsur 20aktiv, flydende (802038)
- 250 g Birkes Blå (33106)
- 4.000 g Øko Hvedemel Tipo 00 (26085)
- 1.000 g Durummel Semolina Grov (16302)
- 150 g Hampefrø afskallede (33204)
- 150 g Øko Canadisk Ahornsirup (27300)
- 130 g Salt m/Jod (34799)
- 50 g Kronjäst orig. gær (36018)
- 2.500 g Vand
- 600 g Vand 2

Blå birkes sættes i blød i bygsuren i minimum 60 min.

Alle ingredienser køres sammen. Vand 2 + salt tilsættes når dejen køres i 2. gear. Dejen hviler 60 min. i dejkasser + 10 min. opvirket.

Slåes op i træforme med virket opad og sættes på køl. Står til næste dag i bageriet med pose over, til de har en kernetemperatur på mere end 15°C. Og er rasket op.

Vendes ud på plader eller direkte på herd. Bages i ca. 40-45 min. på 230°C.

