



Havrebrød

13 stk. á 800 gram

Avance 81 % ved vejl. udsalgspris: Stk/kr. 35,-

INGREDIENSER

- 1.000 g *CBP Havreflager (4096)*
- 2.000 g *Vand, kogende*
- 4.000 g *Hvedemel Manitoba Casillo (33816)*
- 400 g *Havresur 60 Inaktiv flydende (802041)*
- 300 g *Sirup Gul (27303)*
- 140 g *Salt m/jod (34799)*
- 50 g *Kronjäst original gær (36018)*
- 25 g *Urtehaven Kardemomme Premium (29474)*
- 2.000 g *Vand 1*
- 500 g *Vand 2*

Havreflagerne skoldes med vand og afkøles. Ingredienserne (minus salt og vand 2) æltes 10 min. langsomt. Salt tilsættes og dejen æltes i 2. gear, mens vand 2 tilsættes lidt efter lidt. Æltes til dejen er skær (10-15 min. afhængig af maskine). Ligger 30 min., vejes af, virkes let op og hviler 15 min. Slåes op, vendes i havreflager, lægges i hævekurv med virket op og sættes på køl til næste dag. Tages ud fra køl og står 60 - 90 min. i bageriet, inden dejen vendes ud af hævekurven, snittes og bages. Bages med fuld damp ved 220°C i 35 - 40 min, de sidste 10 min. med åbent spjæld.



Tip!

Se alle opskrifter i
CBP Premium Pro