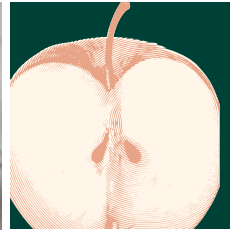


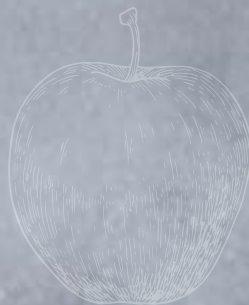
Æblemostbrød



Æblemostbrød

Brødet, der giver dit efterår en smag af sommer!

Vores æblemostbrød er din nye favorit – den sød-syrige smag af æblemost giver en fantastisk aroma. Æblemostbrødet har en virkelig lækker krumme med rugflager og græskarkerner. Et koldhævet og smagfuldt brød med et flot udseende, der er lige til at tage med ind i efteråret.



Iblødsætning:

Rugflager	1.000 g
Græskarkerner	750 g
Havregryn, fin	750 g
Æblemost	3.000 g

Totalvægt 5.500 g

Dej:

Iblødsætning	5.500 g
Hvedemel	7.300 g
Landmel/fuldkornshvedemel	1.500 g
IREKS CIA 10	1.200 g
IREKS FROST PLATIN	300 g
Gær	200 g
Vand, ca.	5.600 g

Totalvægt 21.600 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 45 min.
Dejvægt:	500 – 700 g
Hviletid:	Ingen

Fremgangsmåde:

Dejen vejes af, vrides og rulles i landmel. Brødene sættes på melede plader og vendes inden bagning.

Topping:	Landmel
Rasketid:	Natten over på køl
Bagetemp.:	220 °C eller som normalt for koldhævet
Bagetid:	Ca. 35 min.