

OPSKRIFT

NAAN BRØD

Opskrift udviklet af Det Danske Bagerlandshold

*Inspiration
til vækst...*



Ingredienser

Fordej

125 g	Hvedemel
125 g	Vand
1 g	Gær
251 g	I alt

Fremgangsmåde

Hviletid

16 – 18 timer
Ved ca. 25°C.

Grunddej

1000 g	Hvedemel
520 g	Vand
5 g	Gær
26 g	Salt
50 g	Æg
150 g	Yoghurt
2002 g	I alt

Tekniske oplysninger:

Dejtemperatur:	24°C.
Køretid langsomt:	10 min.
Køretid hurtigt:	4 min.
Liggetid:	1 x 60 min. som dej 1 x 60 min. som afvejede stykke.

Sted:	Bageribordet.
Dejvægt:	200 g.

Opslåning/Forarbejdning

Efter de første 60 min. liggetid, afvejes stykkerne, og de trilles til kegler, hvorefter de ligger yderligere 60 min. Rul dem nu flade.

Efter raskning pensles der med klaret smør, drys med krydderier, salt.

Rasketid:	Ca. 45 min.
Indsætningtemp:	280°C.
Bagetemperatur:	280°C.
Damptilførsel sek:	Ingen.
Bagetid:	Ca. 5 – 6 min.
Spjæld åbnes:	Åbnes ikke.