



HavneMøllerne

NYHED

Fra Havnemøllerne

Bakery **Swiss** Flour N+

Malet efter Schweiziske traditioner



BÄKO
DANMARK



Bakery Flour Swiss N+ Mirabelle Brød

Hvedesurdej:

3000 g Hvedesurdej
(Ønskes pulver hvedesur brug da ca. 500 g og reducere med ca. 1500 g vand i opskriften)

Skoldning:

1000 g Landmel (214201) skal ristes i ovnen først ved 160
1500 g C i 20 min. Kogende vand

Melet overhældes med det kogende vand (**skal være** kogende), og røres let sammen til en samlet klump, i røremaskine med spartel. Skoldningen lægges i en lukket beholder og sættes på køl til næste dag. Den må gerne køle af i bageriet. Skoldning kan opbevares i op til 3 dage på køl.

Opskriften

2500 g Skoldning
3000 g Hvedesurdej (500 g pulver hvedesur)
4800 g Bakery Flour Swiss N+ (108022) Del
1000 g Borgo Orange (214146)
50 g Mørk Malt
60 g Gær (520241)
180 g Salt
4400 g Vand., ca.



Dejtemperatur: 24 °C

Æltetid: 10 min. langsomt
Ca. 6-7 min. hurtigt (til skær dej).

Dejvægt: 15 brød à 1000 g

Hviletid: Står 60 – 90 min. i kasser i bageriet. Dejen foldes omhyggeligt sammen og sættes på køl tildækket til næste dag. Dejen tages fra køl og tempereres 2 – 3 timer i bageriet inden forarbejdning.

Afvejes/deles/slåes op i ønskede facon.

Rasketid: Tørraskes tildækket i bageriet i 1 – 2 timer. Der skal være tilstrækkelig "overskudsenergi" tilbage i dejstykkerne, inden de bages. Dette for at opnå det rette rustikke look.

Bagetid: Bages med høj indgangstemperatur og dampes normalt.

Brød: 40 - 45 min.



Lucernebrød og -stykker

Fordej:	2500 g	Victory Landmel (214201)
	1800 g	Vand
	30 g	Tørrede surdej af rug
	8 g	Gær

Æltes sammen til skær dej.

Fordejen står i bageriet i 10-12 timer.

Dejen:	4338 g	Fordej (ovenstående)
	6000 g	Bakery Flour Swiss N+ (108022)
	1500 g	Victory Landmel (214201)
	200 g	Bagehjælpemiddel
	150 g	Gær
	230 g	Salt (tilsættes først når dejen sættes i 2. gear)
	5100 g	Vand

Dejtemperatur: 25-27°C

Æltetid: 10 minutter langsomt + 3 minutter hurtigt til god skær dej.

Liggetid: Står 60-90 min. i bageriet, dejen foldes omhyggeligt sammen og sættes på køl tildækket til næste dag. Tages fra køl og tempereres 2-3 timer inden forarbejdning.

Dejvægt:	Stykker	3.000 g (30 stk. á 100 g)
	Brød	700 g pr. stk.

Pynt: Victory Landmel (214201)

Rasketid: Tørraskes tildækket i bageriet i 30 – 45 min. Der skal være tilstrækkelig "overskudsenergi" tilbage i brødet, inden de bages. Dette for at opnå det rette rustikke look.

Afbagning: Bages optimalt direkte på hærden/stikovn.

Bagetid: Stykker: ca. 20 minutter i stikovn
Brød: som specialbrød



Swiss Brød & Stykker

Dejen:	10.000 g	Bakery Flour Swiss N+ (108022)
	1000 g	Sprød Hvede (213366)
	200 g	Lys Brødmalt
	200 g	Bagehjælpemiddel
	270 g	Salt* (<u>tilsættes efter 8 min. langsomt</u>)
	120 g	Gær
	8000 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 25 - 27°C

Æltetid: 10 min. langsomt
Ca. 6 min. hurtigt (til god strækbar og skær dej).

Dejvægt: Brød: 600 g Stykker: 80 – 100 g

Liggetid: Dejen lægges i smurt kasse. Står tildækket 60 min. i bageriet. Herefter foldes siderne på dejen grundigt ind over hinanden. Sættes herefter på køl til næste dag.

Forarbejdning Brød: Lad dejen stå i bageri 2 – 4 timer. Del aflange stykker på 500 – 600 g. Sæt dem på plader der er grundigt strøet med grov durum. Lad stykker hvile/raske lidt mere.
Twist nu brødene, ved at dreje enderne mod hinanden, hviler yderligere 10 - 20 min., hvorefter brødene sættes direkte i ovnen.

Bemærk: Dejene skal håndteres skånsomt, for at bibeholde så meget luft i dejen som muligt.

Bages i varm ovn. Dampes ved indsætning.
Spjældet trækkes efter 20 min. og bag yderligere 15 – 20 min. til sprød skorpe opnås.

Forarbejdning stykker: Lad dejen stå i bageriet 2 – 4 timer. Hak stykker i passende størrelse, og sæt på plader strøet med durum. Hvil i yderligere 10 – 20 min.
Bages i varm ovn. Dampes ved indsætning.
Spjældet trækkes efter 15 min. og bag yderlig ca. 10 min. til sprød skorpe opnås.