

## Bern



### Fremgangsmåde:

**Beskrivelse:** Ælt alle ingredienser sammen.

**Dejtemperatur:** 25-26°C

**Køretid\*:** 5 min. langsomt + 16 min. hurtigt - eller til at man kan trække gluten på dejen.

**Dag 1:** Sæt dejen på køl (5°C) i olieret hæveboks/kasse

**Dag 2:** Tag kassen ud fra køl 2 timer inden, at dejen skal bruges.

**Dejvægt:**

Brød: 750 g

Baguettes: 500 g

Sandwich: 175 g

Stykker: 120 g

**Opslåning:**

Vend dejen ud på et bord drysset med rugmel.

Brød: Hak dejen ud - del først dejen 1 gang på langs og efterfølgende 4 gange på tværs - så du ender op med 8 stykker dej i alt . Twist dejstykkerne.

Baguettes: Hak dejen ud - del først dejen 1 gang på langs og efterfølgende 6 gange på tværs - så du ender op med 12 stykker dej i alt . Twist dejstykkerne.

Sandwiches: Hak dejen ud - del først dejen 1 gang på langs og efterfølgende 18 gange på tværs - så du ender op med 36 stykker dej i alt . Twist dejstykkerne.

Stykker: Hak dejen ud - del først dejen 1 gang på langs og efterfølgende 25 gange på tværs - så du ender op med 50 stykker dej i alt . Twist dejstykkerne.

**Rasketid\*:** 60 min tørrask

**Bagetemperatur\*:**

Stikovn: Indsættes ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min. og reducér temperaturen til 210°C.

Herdovn: Indsættes ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min. og reducér temperaturen til 230°C.

**Bagetid\*:**

### Opskrift

1.700 g Bern (3333004)

1.700 g Grand Farine hvedemel (2422004)

50 g gær

95 g salt (10056)

2.700 g vand

6.245 g dej i alt

### Ingredienser

**Hvedemel**, vand, **hvedegluten**, salt tilsat jod, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, enzym, starterkultur), gær, druesukker, **rugmel**, **hvedestivelse**, melbehandlingsmiddel (E300).

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	886 kJ 212 kcal
<b>Fedt</b>	0,9 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
<b>Kulhydrat</b>	40,4 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
<b>Kostfibre</b>	2 g
<b>Protein</b>	8,9 g
<b>Salt</b>	1,65 g

Brød: 25 min + 15 min. med åbent spjæld

Baguettes: 25 min. + 10 min. med åbent spjæld

Sandwich: 20 min. + 10 min. med åbent spjæld

Stykker: 20 + 8 min. med åbent spjæld

\*) Vejledende