

Bern med fordej (kan stå på køl i op til 7 dage)



Fremgangsmåde:

Beskrivelse: Rør fordejen sammen, og lad den stå i bageriet i minimum 12 timer, inden dejen skal køres.

Ælt alle ingredienser sammen.

Dejtemperatur: 25-26°C

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

Dejvægt:

Brød: 900 g

Dag 1: Sæt dejen på køl (5°) i en olieret hæveboks/kasse, og lad den som minimum hæve natten over.

Dag 2 - 7: Tag dejen fra køl 4-6 timer før end den skal bruges.

Opslåning:

Vend dejen ud på et bord drysset med rugmel. Hak dejen ud - del først dejen 1 gang på langs og efterfølgende 4-5 gange på tværs - så du ender op med 8-10 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*:

Brød: 25 min + 15 min. med åbent spjæld (brød 750 g).

*) Vejledende

Opskrift

Fordej

450 g Grand Farine hvedemel
(2422004)

3 g gær

8 g salt

400 g vand

861 g dej i alt

1.700 g Bern 50/50 (3333004)

1.700 g Grand Farine hvedemel
(2422004)

850 g fordej

5 g gær

85 g salt (10056)

2.700 g vand

7.040 g dej i alt

Ingredienser

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

Næringsindhold pr. 100g

Energi	886 kJ 212 kcal
Fedt	0,8 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	40,06 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	2 g
Protein	8,7 g
Salt	1,43 g