

Bern med 100% vand



Fremgangsmåde:

Beskrivelse: Ælt alle ingredienser sammen, undtagen salt og 700 g vand. Kør dejen i 12 min. (6 min. langsomt og 6 min. hurtigt). Tilsæt de 700 g vand, og kør dejen i yderligere 6 min. (hurtigt). Tilsæt salt de sidste 2 min. af køretiden.

Dejtemperatur: 25-26°C

Køretid*: 6 min. langsomt + 6 min. hurtigt + 6 min. hurtigt.

Opslåning:

Dag 1: Kom dejen i en hæveboks/kasse, og fold dejen sammen. Lad dejen hvile tildækket i kassen i bageriet i 60 min., og fold så dejen igen. Gentag dette 2 gange mere - hæv 60 min. og fold så igen, til dejen har hvilet i 180 min. i alt. Hæld dejen ud på et bord drysset med rugmel, og afvej dejstykkerne på 900 g. Kom stykkerne i en hævekurv, og sæt dem på køl (5°C) til dagen efter.

Dag 2: Tag brødene ud fra køl, og bag dem med det samme.

Dejvægt:

Brød: 900 g

Bagetemperatur*:

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

Herdovn: Indsættes ved 270°C uden damp. Damp normalt efter 2 min. og reducér temperaturen til 230°C.

Bagetid*:

Brød: 35 min + 15 min. med åbent spjæld

*) Vejledende

Opskrift

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 1.700 | g Bern (3333004) |
| 1.700 | g Grand Farine hvedemel (2422004) |
| 50 | g gær |
| 135 | g salt (10056) |
| 3.400 | g vand |
| 6.985 | g dej i alt |

Ingredienser

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

Næringsindhold pr. 100g

| | |
|---------------------|--------------------|
| Energi | 792 kJ 189 kcal |
| Fedt | 0,8 g |
| - mættede fedtsyrer | 0,2 g |
| Kulhydrat | 36,1 g |
| - heraf sukkerarter | 1,6 g |
| Kostfibre | 1,8 g |
| Protein | 7,9 g |
| Salt | 2,09 g |