



Frukt och nötbröd

Rågsurdegs bröd, rikligt med frukt och nötter.

Antal enheter	76 st
Enhetsvikt i gram	100 g
Total tid för recept	0 min
Varav aktiv arbetstid	0 min

Ingredienser

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
99999		VATTEN	2000 g
01048	ABDON	VETEMJÖL MANITOBA CREAM	2800 g
000001		RÅGSURDEG	1000 g
21701	LUNE DE	BAKHONUNG 5 kg	60 g
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT 10*1	20 g
26120	HANSON	BAGERISALT 25 kg	80 g
Blanda i när degen är klar			
71107	AVELLA	HASSELNÖTTER HEL ROSTAD 10 kg, 11-13 mm	330 g
04230	KOBIA	MANDEL NATURELL HEL 5 kg	330 g
21690	BODÉN	APRIKOSER TORKADE HELA NR	330 g
07452	IMPORT	RUSSIN MEDIUM 12,5 kg	330 g
04231	BODÉN	FIKON TORKADE HELA 2*5 kg	330 g
Total vikt			7610 g

Arbetsbeskrivning

Blanda alla ingredienser utom salt, frukt och nötter 5 min sakta och 4 min på medelhastighet, tillsätt saltet och blanda ytterligare 2 min på medel. Tillsätt därefter frukt och nötter, blanda i ca 1 min på låg hastighet.

Låt degen ligga i en bunke och vila 1,5 timme i rumstemperatur, vik degen och ställ in degen i kylan och låt stå i 12-20 timmar.

Tag ut bunken och låt stå i rumstemp i 1-2 timmar.

Stjälp upp degen och forma efter tycke.

Låt jäsa ca 1 timme i rumstemperatur.

Vänd och bakas av.

270°C ner till 220°C i 40 min.



Frukt och nötbröd

Rågsurdegs bröd, rikligt med frukt och nötter.

Antal enheter	76 st
Enhetsvikt i gram	100 g
Total tid för recept	0 min
Varav aktiv arbetstid	0 min