

Sammenbagete Kærnemælksfranskbrød

Opskrift for Brød Vol. 2. kursister

Opskrift

75 g gær
 600 g vand (ca. 20 grader)
 100 g Kærnemælk
 35 g Sukker
 25 g Salt
 50 g Kartoffelmospulver eller hvedemel
 1050 g Hvedemel (10 % protein)
 80 g Smør eller olie



Produktionsmetode

Det hele æltes skær og blank på ca. 10 minutter ved middel hastighed i køkkenmaskine
 Dejtemperatur 27-28 °C.

Virkes op og hviler 10-15 min. under plastik. Billede 1.

Deles i 3 stk på ca 660 g pr stk.

Virkes op og ligger yderligt i 10-15 min. til de begynder at hæve. Billede 2.

Slå brødet op ifølge vejledningen "Slå brød op" fra Kurset Brød Vol. 2.

Liggers i smurt lasagne fad på 22x33 cm eller større. Billede 3.

Hæves op ca. 80 % med plastik over. Drysses med hvedemel. Billede 4.

Snit i 45 graders vinkel fra begge sider kun få mm dybt og hæv op til 100 %. Billede 5.

Bages i 55 min. ved 190 °C. med damp ved indsætning.

Centrumtemperatur skal være 96 °C. inden de er færdigbagte. Billede 6.

