

Korvbröd

- med vetesurdeg



Ingredienser	Vikt (g)
Franskbrödblandning	2100
Vatten	1000
Jäst	110
Socket	70
Rapsolja	110
Vetesurdeg 50/50	400
<hr/>	
Total degvikt	3790

Arbetsbeskrivning

Degbearbetning	4 + 4 min
Degtemp	26 °C
Liggtid	15 min
Rasktid	45 min
Uppslagning	1200 g för små 1600 g för stora
Avbakning	220°C
Ånga	Ingen
Baktid (däckugn)	9 min

Beskrivning

Kör direktdeg, ge degen en kort liggtid. Väg upp bräck och rundriv, låt vila och rulla ut till avlånga bullar. Placera gärna på baguetteplåtar. Doppa i önskad beströing t.ex. sesamfrö eller mannagryn. Jäs och baka av.

