

Romulus

Italienskt bröd



Tips

Låt fantasin flöda och tillsätt t.ex. torkade tomater, oliver, kryddor eller rostade sesamfrön

Fermenterad deg

Ingredienser

Extra Bagerivetemjöl	10 000
Vatten	7500
Jäst (blå färskjäst)	150
Salt	100

Total vikt 17 750

Bortgörning

Fermenterad deg	17 750
Durumvetemjöl	2500
Vatten	1350
Olivolja	350
Brun farin	250
Jäst (Blå färskjäst)	300
Salt	160

Dekoration

Durumvetemjöl

Total degvikt 22 660

Arbetsbeskrivning fermenterad deg

Degbearbetning (lågastighet)	5 min
Degtemperatur	24 °C
Liggtid	90 min

Arbetsbeskrivning bortgörning

Degbearbetning	10 + 4 min
Degtemperatur	24 °C
Liggtid	45 + 45 + 30 min
Rasktid	30 min
Uppslagning bröd	650 g
Uppslagning stänger	100 g
Uppslagning bräck	70 g
Avbakningstemperatur	230 °C
Ånga	10-15 sek
Baktid bröd	30-35 min
Baktid stänger/bräck	15-20 min

Öppna spjället efter halva baktiden

Beskrivning

Lägg degen i oljad plastback och vik ett 3 - slag. Upprepa efter vardera 45 min vila. Låt vila 30 min efter sista slaget. Välj någon av uppslagningarna utan att rundriva. Väg av bräck och stänger i bräckmaskin. Langa ut till ca 8-10 cm långa stänger. Sätt på durumbeströdd plåt eller planka för inskuvning i deckugn. Låt raska 30 - 45 min under plasthuv i rumstemperatur.

