

# Sport Råg Extra

- kyldeg med rågsurdeg



## Ingredienser      Vikt (g)

Extra Bagerivetemjöl	1000
Vatten	900
Sport Extra	700
Rågsurdeg 40/60	300
Lingonsylt	100
Honung	60
Jäst	25
Salt	20

---

Total degvikt      3105

## Arbetsbeskrivning

Degbearbetning	6 + 6 min
(I Björnblandare hastighet 120+250)	
Liggtid	30 min
Rasktid ute i bageriet under plast tills kärntemp är minst 16 °C (ca 1 tim)	
Uppslagning bröd á	600 g
Avbakning Insättningstemperatur	240 °C
Avbakningstemperatur	220 °C
Ånga	15 sek
Baktid	25-30 min

## Beskrivning

Blanda alla ingredienser tillsammans. Efter uppslagning låt degämna stå ute i bageriet ca 30 min innan de sätts i kyl över natten. Jästmängden är baserad på en kyltemperatur på 5 °C. Förvaras under plast i kylan men var noga med att inte plasten har direktkontakt med brödet, det fastnar lätt på ytan. Baka av på hållplåt eller direkt på stenhäll med öppet spjäll.



Bra mat från  
Lantmännen