



VETEFULLKORN - Bröd & bräck

Bakels Vetefullkorn	1000 g	Körtid sakta	5 min
Vatten	1000 g	Körtid snabbt	4 min
Fullkornsvetemjöl	850 g	Jästid:	55 min
Sirap	120 g	Ånga:	10 sek
Mörk malt	50 g	Ingångstemperatur:	230 °C
Bakels Torrjäst	35 g	Baktemperatur:	200 °C
		Baktid: (650 g)	ca. 24 min

Art nr. Bakels Vetefullkorn: 3998
Art nr. Bakels Torrjäst: 2972



VETEFULLKORN - Fruktbröd

Bakels Vetefullkorn	1000 g	Körtid sakta 5 min
Vatten	1000 g	Körtid snabbt 4 min
Fullkornsvetemjöl	850 g	Jästid: 55 min
Tranbär	250 g	Ånga: 10 sek
Sirap	120 g	Ingångstemperatur: 230 °C
Mörk malt	50 g	Baktemperatur: 200 °C
Bakels Torrjäst	35 g	Baktid: (650 g) ca. 24 min

Art nr. Bakels Vetefullkorn: 3998
Art nr. Bakels Torrjäst: 2972



VETEFULLKORN - Surdegsbröd

Bakels Vetefullkorn	1000 g	Körtid sakta	5 min
Vatten	1000 g	Körtid snabbt	4 min
Fullkornsvetemjöl	900 g	Jästid:	60 min. eller kyljäs över natten
Surdeg (vete)	600 g	Ånga:	10 sek
Sirap	120 g	Ingångstemperatur:	250 °C
Mörk malt	50 g	Baktemperatur:	220 °C
Bakels Torrjäst	20 g	Baktid: (700 g)	ca. 22 min
Salt	15 g		

Art nr. Bakels Vetefullkorn: 3998
Art nr. Bakels Torrjäst: 2972



VETEFULLKORN - Bröd (lös deg)

Vatten	1400 g	Körtid sakta 7 min
Bakels Vetefullkorn	1000 g	Körtid snabbt 1 min
Fullkornsvetemjöl	1000 g	Jästid: 90 min. i rumstemperatur
Surdeg (vete)	600 g	Ånga: 10 sek
Solroskärnor	200 g	Ingångstemperatur: 210 °C
Hirs	200 g	Baktemperatur: 180 °C
Linfrö	200 g	Baktid: (600 g) ca 30 min
Sirap	150 g	
Pumpafro	100 g	
Mörk malt	50 g	
Bakels Torrjäst	15 g	

Art nr. Bakels Vetefullkorn: 3998
Art nr. Bakels Torrjäst: 2972



VETEFULLKORN - Fruktbröd (lös deg)

Vatten	1400 g	Körtid sakta 7 min
Bakels Vetefullkorn	1000 g	Körtid snabbt 1 min
Fullkornsvetemjöl	1000 g	Jästid: 90 min. i rumstemperatur
Surdeg (vete)	600 g	Ånga: 10 sek
Tranbär	250 g	Ingångstemperatur: 210 °C
Solroskärnor	200 g	Baktemperatur: 180 °C
Hirs	200 g	Baktid: (600 g) ca 30 min
Linfrö	200 g	
Sirap	150 g	
Pumpaströn	100 g	
Mörk malt	50 g	
Bakels Torrjäst	15 g	

Art nr. Bakels Vetefullkorn: 3998
Art nr. Bakels Torrjäst: 2972



VETEFULLKORN - Knäckebröd

Bakels Vetefullkorn	1000 g	Körtid sakta 6 min
Vatten	1000 g	Körtid snabbt 2 min
Fullkornsvetemjöl	850 g	Jästid: 30 min. i rumstemperatur
Sirap	100 g	Baktemperatur: 150 °C
Mörk malt	50 g	Baktid: 25 min
Salt	20 g	
Bakels Jäst	15 g	

Art nr. Bakels Långsamofin: 3918
Art nr. Bakels Torrjäst: 2972



VETEFULLKORN - Hönökaka

Bakels Vetefullkorn	1000 g	Körtid sakta 6 min
Vatten	1000 g	Körtid snabbt 2 min
Fullkornsvetemjöl	950 g	Jästid: 60 min
Sirap	150 g	Ingångstemperatur: 240 °C
Bakels Novex	100 g	Baktemperatur: 210 °C
Mörk malt	50 g	Baktid: 5 min
Bakels Torrjäst	35 g	

Art nr. Bakels Långsamofin: 3918
Art nr. Bakels Novex: 1565
Art nr. Bakels Torrjäst: 2972