

Ett var dags bröd för var dag



Ett bröd som blir mer spännande ju mer vatten du lyckas hantera. Bulkjäsning ca 4 tim i rumstemperatur, sedan över natt. Nästa dag, lägg i baton och jäs över natt. För enkelheten så grädda i stekgryta.

Receptet nedan ger en vattenmängd mot mjöl på 66%. Om du ökar vattenmängden med 27 gram blir hydrationen 72% osv.

Alla vikter i gram. Absolut inga deceliter!

479 Vetemjöl 10%protein

303 Vatten, 37°

9 Salt

90 Starter, pigg och alert

Schema

Blanda alla ingredienser.

Låt jäsa i minst 2 timmar gärna i 26°-28° till minst 40% volymökning.

Lyft, vik och slå degen försiktigt 5 gånger.

Formera och lägg i jäskorg eller en tygklädd skål.

Låt jäsa i rumstemperatur några timmar och sedan 12 till 40 timmar i kylskåp.

Gör ett snitt i brödet på ovansidan precis innan du gräddar.

Grädda med lock 275° i 20 min, utan lock 225° i 20 min.

Ett bröd med mer vete



Ett bröd som bara blir godare ju mer vatten du lyckas hantera. Bulkjäsning ca 4 tim i rumstemperatur, sedan över natt. Nästa dag, lägg i baton och jäs över natt. För enkelheten så grädda i stekgryta.

Receptet nedan ger en vattenmängd mot mjöl på 66%. Om du ökar vattenmängden med 27 gram blir hydrationen 72% osv.

Alla vikter i gram. Absolut inga deceliter!

- 437 Vetemjöl 10%protein
- 42 Grahamsmjöl
- 303 Vatten, 37°
- 9 Salt
- 90 Starter, pigg och alert

Dag 1 morgon -Tillsätt 20 gram torkad starter (som ju är påsens innehåll) och 20 gram mjöl och vatten vardera - Ställ detta rumsvarmt

Dag 1 kväll - Ytterligare 20 gram av vardera vatten och mjöl

Dag 2 morgon - Ytterligare 20 gram av vardera vatten och mjöl

Dag 2 lunch -Ytterligare 20 gram av vardera vatten och mjöl

Dag 2 kväll -Ytterligare 50 gram av vardera vatten och mjöl

Dag 3 -Bakdag. Du borde då ha 220 gram startar. Vilket räcker till en deg på 2 bröd.