

Alogram (Graham)

(mit Alogram mittel oder fein)



Rezept:

2'700 – 2'800 g Alogram mittel oder fein
2'000 g Wasser 8 – 10°C
10 g Hefe
65 g Salz
40 g Levit Fermenta direkt

Kneten:

(Tei gut auskneten)

Im Planet 2 Minuten im 1. Gang
6 Minuten im 2. Gang

Stockgare:

7 – 10 Stunden bei Backstubentemperatur.

Aufarbeiten:

Nicht aufziehen! Nur abwiegen zuerst
locker rund wirken, und dann länglich
formen und in Graham Formen geben.

Ofentemperatur:

230°C fallend auf 210°C

Backen:

40 - 45 Minuten

Zusammensetzung:

Vollkornmehl