

Knækbrød (Af Nordisk Bagværk 100/0)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 10 min. langsomt

Opslåning: Efter endt æltning køres 100 g røremargarine pr. 1.000 g dej på

Dejen kører. så den slipper kedlen

Stykkerne vejes af på 3.500 g og hviler derefter 20 min.

Rulles ud på rullebord og ned på ca. 2. Stykkerner passer til 8 plader (netplader)

Efter endt udrulning hviler dejen i ca. 10 min.

Skæres ud 4 x 8 pr. plade (32 stk.)

Dekoration: Efter ønske (sesam/birkes)

Rasketid*: ca. 30 min.

Bagetemperatur*: 180-200°C

Bagetid*: 20-25 min.

*) Vejledende

Opskrift

5.000 g Nordisk Bagværk 100/0 NA
(3010004)

2.700 g vand

175 g gær

7.875 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, gær, rapsolie,
hvedekerner, rugsigtemel, hørfrø,
hvedegluten, salt tilsat jod, mørk ristet
bygmal, karamelsirup, druesukker,
melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1086 kJ 260 kcal
Fedt	45 g
- mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	43,4 g
- heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	3,3 g
Protein	9,2 g
Salt	1,03 g