

Nordisk bagværk 100/0 (Grundopskrift)



Fremgangsmåde:

Denne grundopskrift kan fremstilles på forskellige måder

Bette Jyde:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 10 min. langsomt

Liggetid: 20 min. i virk

Dejvægt: 2000 g pr. pres

Opslåning: Fremgangsmåde som til rundstykker. Efter endt opslåning rulles de lange og vendes i rugflager

Form: Som skolebrød

Rasketid*: ca. 40 min.

Bagetemperatur*: Som franskbrød. Damp ved indsætning i ovn

Bagetid*: 20 min.

*) Vejledende

Firefinger:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 10 min. langsomt

Liggetid: 20 min. i virk

Indrulning: 600 g rulle margarine. 300 g flødeost med krydderier

Dejvægt: 2000 g

Opslåning: 2.000 g grunddej indrulles med 600 g rulle margarine.

Rulles ud til 2x3, hviler i ca. 10 min. Rulles ud til 1x3 og hviler i ca. 15 min.

Rulles ud på 48x130 cm.

Opskrift

5.000	g Nordisk Bagværk 100/0 NA (3010004)
2.700	g vand
125	g gær
7.825	g dej i alt

Ingredienser

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

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1086 kJ 260 kcal
Fedt	4,5 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

Dejen deles på langs, så man får 2 stykker på 24x130 cm.

Der smøres flødeost med krydderi i midten af hvert stykke. (NB: Til hele portionen bruges ca. 300 g flødeost). Dejen lægges sammen fra siderne mod midten, så stykkerne måler 12x130 cm.

Stykkerne smøres med ost og lægges sammen, så de måler 12x65 cm.

Stykkerne smøres igen med ost og lægges sammen, så de måler 6x65 cm.

Stykkerne skæres, så der bliver ca. 60 stk. af hvert stykke dej, i alt 120 stk. - dejvægt 25 g.

Sættes på pladen med papir 4x6

Rasketid*: Ca. 30-35 min. efter endt raskning stryges og drysses let med groft salt

Bagetemperatur*: 240°C

Bagetid*: 8-10 min.

*) Vejledende

Frøsnapper:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 10 min. langsomt

Liggetid: 20 min. i virk

Indrulning: 600 g rulle margarine. 300 g flødeost med krydderier

Dejvægt: 2000 g

Opslåning: 2.000 g dej (grunddej) indrulles med 600 g rulle margarine

Rulles ud til 2x3, hviler i ca. 10 min. og rulles 1x3

Hviler i ca. 10 min. og rulles ud på 48x130 cm.

Dejen deles på langs, så man får 2 stykker på 24x130 cm

Der smøres 150 g flødeost med krydderier i hvert stykke

Dejen lægges over, så man får 2 stykker på 12x130 cm

Dejen stryges og drysses med sesamfrø på den ene side. Vendes og drysses med blå birkes

Dejen skæres ud, så man får 50 stk. ud af hvert stykke svarende til i alt 100 stk -dejvægt pr. stk. 30 g

Vrides en halv omgang på midten og sættes på pladen med papir 4x6

Rasketid*: Ca. 30-35 min.

Bagetemperatur*: 240°C

Bagetid*: 8-10 min.

*) Vejledende

Mexicobrød:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 10 min. langsomt

Liggetid: 20 min. i virk

Dejvægt: 550 g

Opslåning: Efter afvejningen virkes brødene op

Dejen lægges sammen fra alle sider, så det ligner en konvolut. Lægges i bunden af en aluform 76140 med samlingen nedad

Brødene drysses med Nordisk Bagværk 100/0 og trykkes 3 gange i hver side med en

udstikker ca. 4 cm i diameter

Form: Aluform 76140

Bagetemperatur*: Som franskbrød

Bagetid*: 25 min.

*) Vejledende

Nordkapløb:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 10 min. langsomt

Liggetid: 20 min. i virk

Dejvægt: 550 g

Opslåning: Opslåes som franskbrød. Snittes 5 gange på langs. Rulles i hvededrys

Form: Aluform 76140

Bagetemperatur*: Som franskbrød. Damp ved indsætning i ovn

Bagetid*: 25 min.

*) Vejledende

Torshavnsboller:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 10 min. langsomt

Liggetid: 20 min. i virk

Dejvægt: 2000 g pr. pres

Opslåning: Fremgangsmåde som Håndværkere

Rasketid*: ca. 30 min.

Bagetemperatur*: Som franskbrød. Damp ved indsætning i ovn

Bagetid*: 20 min.

*) Vejledende

Vadehavsboller:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 10 min. langsomt

Liggetid: 20 min. i virk

Dejvægt: 1500 g pr. pres

Opslåning: Opslåes som rundstykker

Dyppes i mel og sættes på pladen med virket opad

Rasketid*: ca. 30 min.

Bagetemperatur*: Som franskbrød. Damp ved indsætning i ovn

Bagetid*: 20 min.

*) Vejledende

Värmlandsbrød:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 10 min. langsomt

Liggetid: 20 min. i virk

Dejvægt: 800 g

Opslåning: Opvirkes og trykkes flad

Trykkes med udstikker(4 cm i diameter), een gang i midten og 3 gange uden om

Rasketid*: ca. 30 min.

Bagetemperatur*: Som franskbrød. Damp ved indsætning i ovn

Bagetid*: ca. 30 min.

*) Vejledende