

## Sæterbrød (Af Nordisk Bagværk 100/0)



### Fremgangsmåde:

Kan laves som brød eller birkes

#### Sæterbrød:

**Dejtemperatur:** 27°C

**Køretid\*:** 10 min. langsomt

**Liggetid:** 20 min. i virk

**Dejvægt:** 550 g

**Opslåning:** som franskbrød

**Form:** Aluform 76140

**Dekoration:** Rulles i sesamfrø og hakkes i skiver med en dejskraber

**Rasketid\*:** ca. 30 min.

**Bagetemperatur\*:** Som franskbrød. Damp ved indsætning i ovn

**Bagetid\*:** 25-30 min.

\*) Vejledende

#### Sæter birkes:

**Dejtemperatur:** 27°C

**Køretid\*:** 10 min. langsomt

**Rulning:** Rulles ud til 3x3. Dejen skal hvile mellem rulningerne

**Dejvægt:** 1000 g + 150 g rullemargarine

**Dekoration:** Sesamfrø

**Rasketid\*:** ca. 40 min.

**Bagetemperatur\*:** Som birkes

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

### Næringsindhold pr. 100g

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

**Bagetid\*:** 20 min.

\*) Vejledende