

Knækbrød (af Nordisk Bagværk 50/50)



Fremgangsmåde:

Efter endt æltning køres 100 g røremargarine pr. 1.000 g dej på.
Dejen køres, indtil den slipper kedlen.
Stykkerne vejes af på 3.500 g.
Hviler derefter i ca. 20 min.

Dejtemperatur
Køretid*
Liggetid
Rulning
Opslåning
Dekoration
Rasketid*
Bagetemperatur*
Bagetid*

27°C
10 min. langsomt
Efter endt rulning, hviler dejen i 10 min.
Rulles ud på rullebord og ned på ca. 2. Stykkerne passer til 4 netplader.
Skæres ud 4 x 8 pr. plade. (32 stk.)
Dekoreres efter ønske med sesam eller birkes
Ca. 30 min.
180-200°C
Ca. 20-25 min.

*)Vejledende

Opskrift

2.500 g Nordisk Bagværk 50/50 NA
(3018004)
2.500 g Elephant Hvedemel NA
(2410004)
2.700 g vand
800 g margarine (9284080)
175 g gær
8.675 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, margarine, gær, palmeolie, **rugsigtemel**, **hvedekerner**, hørfrø, **hvedegluten**, salt tilsat jod, mørk ristet **bygmalt**, karamelsirup, glukosesirup, rapsolie, majsstivelse, druesukker, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1279 kJ 306 kcal
Fedt	11,9 g
- mættede fedtsyrer	1,3 g
Kulhydrat	39,6 g
- heraf sukkerarter	2 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	8,4 g
Salt	0,93 g