

Nordisk Bagværk 50/50 (Grundopskrift)



Fremgangsmåde:

Denne grundopskrift kan fremstilles til forskellige brød

Bette Jyde (skolebrød) af Nordisk Bagværk 50/50:

Grunddej til Nordisk Bagværk 50/50

Køretid*
Liggetid
Dejvægt
Opslåning

Form
Dekoration
Rasketid*
Bagetemperatur*

Bagetid*

*)Vejledende

Som rundstykker
Som rundstykker
2.000 g pr. pres
Efter endt opslåning rulles de
lange
Som skolebrød
Vendes i rugflager
Ca. 40 min.
Som franskbrød. Damp ved
indsætning i ovn.
20 min.

Firefinger af Nordisk Bagværk 50/50:

Grunddej til Nordisk Bagværk 50/50

Indrulning:

600 g rulle margarine
300 g flødeost med krydderier

2.000 gram grunddej indrulles med 600 gram rulle margarine
Rulles 2x3, hviler ca. 10 min. Rulles 1x3, hviler ca. 15 min.
Rulles ud på 48x130 cm
Dejen deles på langs, så man får 2 stykker på 24x130 cm
Der smøres flødeost med krydderier i midten af hvert stykke. Til hele portionen bruges ca. 300 gram 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 svarende til i alt 120 stk. - dejvægt 25 gram
Sættes på plade med papir 4x6

Dekoration

Efter raskning stryges og

Opskrift

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

Ingredienser

Hvedemel, vand, 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	1080 kJ 258 kcal
Fedt	4,1 g
- mættede fedtsyrer	1,4 g
Kulhydrat	44,2 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	3,1 g
Protein	8,9 g
Salt	1,03 g

Rasketid*	drysses let med groft salt
Bagetemperatur*	30-35 min.
Bagetid*	240°C
	8-10 min.

*)Vejledende

Mexicobrød af Nordisk Bagværk 50/50:

Grunddej til Nordisk Bagværk 50/50

Dejtemperatur	27°C
Køretid*	10 min. langsomt
Liggetid	20 min. i virk.
Rulning	3x3
Dejvægt	550 g
Opslåning	Efter afvejningen virkes brødene op
Form	Dejen lægges sammen fra alle sider, så det ligner en konvolut.
Dekoration	Lægges i bunden af en aluform 76140 med samlingen nedad
	Drysses med Nordisk Bagværk 50/50 og trykkes 3 gange i hver side med en udstikker
	cm. i diameter
Rasketid*	Ca. 30 min.
Bagetemperatur*	Som franskbrød
Bagetid*	Ca. 25 min.

*)Vejledende

Nordkapbrød:af Nordisk Bagværk 50/50:

Grunddej til Nordisk Bagværk 50/50

Dejtemperatur	27°C
Køretid*	10 min. langsomt
Liggetid	20 min. i virk.
Dejvægt	550 g
Opslåning	Som franskbrød, snittes 5 gange på langs
Form	Aluform 76140
Dekoration	Rulles i hvededrys
Rasketid*	Ca. 30 min.
Bagetemperatur*	Som franskbrød. Damp ved indsætning i ovn.
Bagetid*	Ca. 25 min.

*)Vejledende

Torshavnbrød af Nordisk Bagværk 50/50:

Grunddej til Nordisk Bagværk 50/50

Dejtemperatur	27°C
Køretid*	10 min. langsomt
Liggetid	20 min. virk.
Dejvægt	2.000 g pr. pres
Form	Som håndværkere
Dekoration	Pensles og drysses med rug- eller hvedeflager
Rasketid*	Ca. 30 min.
Bagetemperatur*	Som franskbrød. Damp ved indsætning i ovn
Bagetid*	Ca. 20 min.

*)Vejledende

Vadehavsboller af Nordisk Bagværk 50/50:

Grunddej til Nordisk Bagværk 50/50

Dejtemperatur	27°C
Køretid*	10 min. langsomt
Liggetid	20 min. i virk.
Dejvægt	1.500 g pr. pres
Opslåning	Som rundstykker

Form
Dekoration
Rasketid*
Bagetemperatur*
Bagetid*

Sættes på pladen med virket opad
Dyppes i mel
Ca. 45 min.
Som franskbrød. Damp ved indsætning i ovn.
Ca. 20 min.

*)Vejledende

Värmlandsbrød af Nordisk Bagværk 50/50:

Grunddej til Nordisk Bagværk 50/50

Dejtemperatur
Køretid*
Liggetid
Dejvægt
Opslåning
Rasketid*
Bagetemperatur*
Bagetid*

27°C
10 min. langsomt
20 min. i virk.
800 g
Opvirkes, trykkes flad
Trykkes med udstikker (4 cm i diameter) en gang i midten og 3 gange uden om
Ca. 30 min.
Som franskbrød. Damp ved indsætning i ovn.
Ca. 30 min.

*)Vejledende