

Sæterbrød (med Nordisk Bagværk 50/50)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 10 min.

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*: Ca. 25-30 min.

*) Vejledende

Opskrift

2.900	g vand
2.500	g Nordisk Bagværk 50/50 NA (3018004)
2.500	g Elephant Hvedemel NA (2410004)
175	g gær
8.075	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