

## Deluxe Hvedebrød (med Basis Deluxe 40/60 NA)



### Fremgangsmåde:

Dejtemperatur  
Køretid\*  
Liggetid  
Dejvægt  
Form  
Rasketid\*  
Bagetemperatur\*  
Bagetid\*

27°C  
5 min. langsomt + 5 min. hurtigt  
15 min. som dej + 15 min. i virk.  
700 g  
Fritstående eller sammensat i ramme (3x3). Kan også bages i aluform 76140  
35 min.  
Som specialbrød  
32-35 min.

\*)Vejledende

### Opskrift

600 g Basis Deluxe 40/60 NA  
(3022104)  
1.300 g Elephant Hvedemel NA  
(2410004)  
35 g gær  
1.000 g vand  
2.935 g dej i alt

### Ingredienser

**Hvedemel**, vand, solsikkekerner, tørret  
**hvedesurdej (hvedemel, starterkultur)**,  
gær, hørfrø, **hvedegluten**, mørk ristet  
**bygmalt**, salt tilsat jod, **hvedekliid**,  
**hvedemel**, druesukker, karamelsirup,  
rapsoolie, melbehandlingsmiddel (E300),  
76140

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	1110 kJ 265 kcal
<b>Fedt</b>	4,8 g
- mættede fedtsyrer	0,6 g
<b>Kulhydrat</b>	43,8 g
- heraf sukkerarter	1 g
<b>Kostfibre</b>	4,1 g
<b>Protein</b>	9,1 g
<b>Salt</b>	1,54 g