

Ren Nydelse 50/50 (Grundopskrift)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: 26-27°C

Køretid*: 6 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Liggetid: 15 min. som dej og 15 min. i virk

Dejvægt: 650 g

Opslåning: Slås op som fritstående. Vendes i en blanding 50% sesam og 50% solsikkekerner

Rasketid*: 45 min.

Bagetemperatur*: Indsættes ved 240°C, reduceres straks til 200°C. Damp 8 sek. ved indsætning

Bagetid*: 25 min. og 5 min. med åbent spjæld

*) Vejledende

Opskrift

- 1.500 g Ren Nydelse 50/50 NA (Nordisk) (3023004)
- 1.500 g Elephant Hvedemel NA (2410004)
- 85 g gær
- 1.800 g vand
- 4.885 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, græskarkerner, gær, poppet majs, salt tilsat jod, **bygflager**, solsikkekerner, **havreflager**, hirse, druesukker, **hvedegluten**, palmeolie, mørk ristet **bygmalt**, emulgator (E472e), glukosesirup, gurkemeje, majsstivelse, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1080 kJ 258 kcal
Fedt	4 g
- mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	44,6 g
- heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	9 g
Salt	1,55 g