

## Majsbrød 50/50 (Grundopskrift)



### Fremgangsmåde:

Dejtemperatur  
Køretid\*  
Liggetid  
Dejvægt  
Form

Rasketid\*  
Bagetemperatur\*  
Bagetid\*

\*)Vejledende

25-26°C

8 min. langsomt + 4 min. hurtigt  
15 min. som dej, 15 min. i virk.

600 g

Slåes op som et aflangt brød, stryges med vand og vendes i majsdryg. Aluform 7614 fritstående. Snittes inden raskning

Ca. 45 min. Brød skæres inden raskning

Indsættes ved 250°C med damp, og temperaturen reduceres til 210°C

25 min. + 5 min med åbent spjæld

### Opskrift

900 g Majsbrød 50/50 NA  
(3029003)

900 g Elephant Hvedemel NA  
(2410004)

1.000 g vand

45 g gær

2.842 g dej i alt

### Ingredienser

**Hvedemel**, vand, 10% poppet majs, solsikkekerner, gær, **hvedegluten**, 2% majs mel, salt tilsat jod, rapsolie,

**hvedekliid**, **rugsigtemel**, emulgator (E472e), gurkemeje,

melbehandlingsmiddel (E300).

Slåes op som et aflangt brød, stryges med vand og vendes i majsdryg. Aluform 7614 fritstående. Snittes inden raskning

Ca. 45 min. Brød skæres inden raskning

Indsættes ved 250°C med damp, og temperaturen reduceres til 210°C

25 min. + 5 min med åbent spjæld

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	1113 kJ 266 kcal
<b>Fedt</b>	4,8 g
- mættede fedtsyrer	0,8 g
<b>Kulhydrat</b>	44,9 g
- heraf sukkerarter	1,3 g
<b>Kostfibre</b>	2,6 g
<b>Protein</b>	8,9 g
<b>Salt</b>	1,37 g