



MANITOBA GROVE BRØD & STYKKER

OPSKRIFT

8.000 g	Manitoba Cream mel – varenr. 3076104
1.500 g	Dansk Landmel NA – varenr. 3088004
500 g	Græskarkerner – varenr. 9011104
500 g	Valsemøllen klemt havre – varenr. 8014005
150 g	Mørk malt – varenr. 9282030
100 g	VM - 18 – varenr. 3314104
75 g / 37,5 g	Gær – Frisk gær: 75 g / Tørgær (varenr. 10029): 37,5 g
ca. 8.000 g	Vand
275 g	Salt (tilsæt efter 7 min.) – varenr. 10056 (Salt m/jod)

ca. 19.225 g Dejvægt i alt

Dejtemperatur	24–26°C (vigtigt)
Køretid	8 min. langsomt + ca. 12 min. hurtigt (til skær dej)
Liggetid	1 x 45 min. -> herefter på køl til næste dag.
Dejvægt	500 g pr. brød – 100 g pr. stykke
Opslåning	Kasser tages direkte fra køl og hakkes ud.
Dekoration	Forarbejdes i blanding af lige dele havreflager – varenr. 8009005 og græskarkerner – varenr. 9011104
Rasketid	Kan bages straks efter de er hakket ud
Bagetid/temp.	Bages som rustikt brød. Bagetid: Brød: 35 min. - Stykker: 22 min. Bagetiden er vejledende.

FREMGANGSMÅDE

Alle ingredienser med undtagelse af salt og 1 l. vand tilsættes æltekarret.

Salt tilsættes efter 7 min. langsomt.

Når maskinen sættes i 2. gear tilsættes det sidste vand og dejen æltes skær og smidig.

Dejen vejes i olieret kasser

Stykker 4.000 g (40 stykker)

Brød 5.000 g (10 brød)

Efter liggetid foretages grundigt kuvertfold, herefter på køl til næste dag.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G:

Energi	857 kJ/205kcal
Fedt	2,2 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	36 g
– heraf sukkerarter	1,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	8,5 g
Salt	1,42 g

INGREDIENSER

Hvedemel, vand, græskarkerner, klemt havre, salt tilsat jod, hvedegluten, mørk ristet bygmalt, gær, druesukker, bagehjælpemiddel (hvedemel, ascorbinsyre (E300)), emulgator (E472e (vegetabilsk)), melbehandlingsmiddel (E300).

PRIS PR.
BRØD
2,29 KR.

PRIS PR.
STYKKE
0,46 KR.