

Kerne-Max 100/0 (Grundopskrift)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: 28-30°C.

Køretid*: 30 min. langsomt.

Liggetid: 30 min. Køres langsomt 1 min. inden afvejning.

Dejvægt: 1.100 g. Vejes direkte i form og glattes med vand.

Form: Aluform 75165

Rasketid*: 40-45 min.

Bagetemperatur*: 250°C, faldende til 180°C. Damp ved indsætning.

Bagetid*: 45-55 min. De sidste 5. min med åbent spjæld. (Kernetemp. min. 96°C).

* Vejledende

Opskrift

5.900 g Kerne-Max 100/0 NA
(3084004)

70 g gær

5.000 g vand

10.970 g dej i alt

Ingredienser

Vand, 13% **rugmel**, 12% **rugkerner**,
12% **durumkerner**, halvsigtet **rugmel**,
4% **fuldkornshvedemel**, 4%
solsikkekerner, tørret **hvedesurdej**
(**hvedemel**, starterkultur),
hvedemaltmel, salt tilsat jod, gær,
sukker, brun farin, **hvedegluten**,
melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	882 kJ 211 kcal
Fedt	3,2 g
- mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	34,8 g
- heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	6,8 g
Protein	7 g
Salt	1,07 g

