

SAMMENBAGTE BRØD MED LANDMEL

FORDEJ

2500 g	Dansk Landmel NA – varenr. 3088004
1750 g	Vand
50 g	Salt – varenr. 10056 (Salt m/jod)
25/12,5 g	Gær / Tørgær – varenr. 10029 (Tørgær)
<hr/>	
4.325 g	Dejvægt i alt

Køretid 3 min. langsomt hastighed. Stå i bageriet i 60 min
– opbevares derefter på køl, til dagen efter

OPSKRIFT

4.325 g	Fordej (fra dagen før)
4.000 g	Dansk Elephant Hvedemel NA varenr. 2410304
2.000 g	Dansk Landmel NA – varenr. 3088004
1.000 g	SpeltSur 10/90 – varenr. 3006504
500 g	Dansk Rugmel NA – varenr. 2304004
75 g	Valsesauer NA – varenr. 9024004
200 g	Olie – varenr. 9284070 (Planteolie)
150/75 g	Gær / Tørgær – varenr. 10029 (Tørgær)
150 g	Salt – varenr. 10056 (Salt m/jod)
4.200 g	Vand
<hr/>	
16.600 g	Dejvægt i alt

FREMGANGSMÅDE

Dejtemp.	25–27° C
Æltetid	8 min. + 6 min
Liggetid	15 minutter som dej +15 min. i virk
Dejvægt	750 g til brød (2 x 4 i træramme)
Rasketid	45–50 min. i raskeskab
Bagetid	30 min + 15 min med åbent spjæld.
Bagtemp.	Indsættes ved 250° C reduceres til 210° C

PRIS PR.
BRØD
3,32 KR.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G:

Energi	649 kJ/155 kcal
Fedt	2,2 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	24,4 g
– heraf sukkerarter	1,7 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	7,7 g
Salt	1,19 g

INGREDIENSER

Hvedemel, speltvedemel, rugmel, tørret speltvedesurdej (speltvede, starterkultur), salt tilsat jod, rapsolie, gær, tørret surdej (rug, hvede, surhedsregulerende middel (E 270, E 260), hvedestivelse), hvedegluten, melbehandlingsmiddel (E 300).

