

## Proteinbrød og -boller 100/0



### Fremgangsmåde:

**Dejtemperatur:** 27-28°C

**Køretid\*:** 12 min. langsomt + 4 min. hurtigt

**Liggetid:** Ingen - direkte i form

**Dejvægt:** Brød: 600 g, Stykker: 150 g

**Form:** Brød: Aluform nr. 01545, Stykker: Flexipan måtte

**Dekoration:** Pensles med vand - drysses med en blanding af 50% sesam og 50% chiafrø

**Rasketid\*:** 45-50 min.

**Bagetemperatur\*:** 220°C, faldende til 180°C. Damp ved indsætning

**Bagetid\*:** Brød: 40-45 min. Stykker: 30 min. (kernetemperatur mindst 96°C)

\*) Vejledende

### Opskrift

3.650 g Protein Brød 100/0 NA  
(3140004)

55 g gær

2.800 g vand

6.505 g dej i alt

### Ingredienser

Vand, 26% **fuldkornshvedemel**, 8% **hvedeflager**, **hvedegluten**, **hvedemel**, 4% solsikkekerner, 3% hørfrø, brun farin, gær, mørk ristet **bygmalt**, 1% tørret **spelthvedesurdej** (**spelthvede**, starterkultur), salt tilsat jod, 1% chiafrø, bagehjælpemiddel: emulgator (E471, E472), stabilisator (E415), antioxidant (E300), melbehandlingsmiddel (E300).

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	983 kJ 235 kcal
<b>Fedt</b>	5,4 g
- mættede fedtsyrer	1,2 g
<b>Kulhydrat</b>	29,8 g
- heraf sukkerarter	3,4 g
<b>Kostfibre</b>	6,4 g
<b>Protein</b>	13,3 g
<b>Salt</b>	1 g

