

Baguette 100/0 NA (Grundopskrift)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: 5 min. langsomt + 5 min. hurtigt.

Liggetid: 2 x 15 min.

Dejvægt:

Store flutes: 300 g

Kuvertflutes: 1.500 g pr. pres.

Rasketid*: Ca. 45 min.

Bagetid*: 15-18 min.

*) Vejledende

Opskrift

1.800 g Baguette 100/0 NA
(3300004)

1.000 g vand

70 g gær

2.870 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, gær,
durumhvedemel, salt tilsat jod,
hvedegluten, rapsolie, emulgator
(E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1021 kJ 244 kcal
Fedt	1,6 g
- mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	47,7 g
- heraf sukkerarter	0,4 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	7,5 g
Salt	1,28 g