

Hveder (af basis bløddej 25/75)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur 26-27°C

Køretid* 6 min. langsomt + 5 min. hurtigt

Liggetid 20 min. i virk.

Dejvægt 2.100 g pr. bræk

Rasketid* Ca. 55-60 min.

Bagetemperatur* Som hveder

Bagetid* Som hveder

*)Vejledende

Opskrift

2.000 g Elephant Hvedemel NA (2410004)
600 g Basis Bløddej 25/75 NA (3314504)
350 g røremargarine (9284080)
140 g gær
20 g kardemomme
1.100 g vand
4.210 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, margarine, sukker, gær, palmeolie, salt tilsat jod, fortykningsmiddel (E1414), **tøræg**, kardemomme, glukosesirup, **hvedegluten**, fortykningsmiddel (E440), emulgator (E472e), majsstivelse, rapsolie emulgator (E471), smøraroma, melbehandlingsmiddel (E 300).

Næringsindhold pr. 100g

| | |
|------------------------|---------------------|
| Energi | 1363 kJ 326 kcal |
| Fedt | 11,6 g |
| - mættede fedtsyrer | 4,7 g |
| Kulhydrat | 46 g |
| - heraf sukkerarter | 6,6 g |
| Kostfibre | 2,3 g |
| Protein | 7,8 g |
| Salt | 1,04 g |