

HVEDER

(AF BASIS BLØDDEJ 25/75)

OPSKRIFT

- 2.350 g** Dansk Elephant hvedemel
NaturAks (2410304)
- 700 g** Basis Bløddej 25/75 NA (3314504)
- 400 g** Røremargarine - blød (92840809)
- 175 g** Gær (87,5 g tørgær (10029))
- 25 g** Kardemomme (9283552)
- 1.200 g** Vand
-
- 4.850 g Dejvægt ialt**

FREM GANGSMÅDE

Alle ingredienser tilsættes og æltes
6 min. langsomt + 5 min. hurtigt.

DEJTEMPERATUR: 25-26°C

KØRETID:* 6 min. langsomt

+ 5 min. hurtigt

LIGGETID: 5-10 min. i dej

DEJVÆGT: 2.400 g pr. bræk

LIGGETID: 5-10 min. i bræk

FORM: Bages i ramme (5x7)

RASKETID:* 55-60 min.

BAGETEMPERATUR:* 185°C

BAGETID:* 25 min.

*)Vejledende

NÆRINGSINDHOLD

PR. 100 G BRØD:

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

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. 100 G BRØD:

Energi	1383 kJ/330 kcal
Fedt	10,7 g
- mættede fedtsyrer	5,8 g
Kulhydrat	44,6 g
- heraf sukkerarter	5,7 g
Kostfibre	6,4 g
Protein	10,3 g
Salt	0,98 g

INGREDIENSER:

45,54% Fuldkornshvedemel, hvedemel, vand, Smør, saltet, gær, sukker, æg, palmeolie, salt, hvedegluten, fortykningsmiddel (E1414), kardemomme, glucosesirup, emulgator (E472e), fortykningsmiddel (E 440), rapsolie, majsstivelse, emulgator (E471), smøraroma, melbehandlingsmiddel (E300).

FULDKORN HVEDER

(AF BASIS BLØDDEJ 25/75)

OPSKRIFT

- 2.000 g** Powerhvede fuldkorn
NaturAks (2511004)
- 600 g** Basis Bløddej 25/75
NaturAks (3314504)
- 600 g** Manitoba Cream
hvedemel (3076104)
- 350 g** Smør
- 200 g** Gær (Tørgær 100 g (10029))
- 100 g** Æg
- 30 g** Kardemomme (9283552)
- 1.000 g** Vand

4.880 g Dejvægt ialt

FREM GANGSMÅDE

Alle ingredienser tilsættes undtagen smør.
Æltes 6 min. langsomt. Liggetid 30 min.
Smør tilsættes og æltes 5 min. hurtigt.

DEJTEMPERATUR: 25-26°C

KØRETID:* 6 min. langsomt + liggetid 30
min. + 5 min. hurtigt

LIGGETID: 30 min. i dej

DEJVÆGT: 2.400 g pr. bræk

LIGGETID: 5-10 min. i bræk

FORM: Bages i ramme (5x7)

RASKETID:* 55-60 min.

BAGETEMPERATUR:* 185°C

BAGETID:* 25 min.

*)Vejledende

NY
OPSKRIFT

