

Spanske Rundstykker & Flûtes af Basis Baguete



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: 26-28°C

Køretid*: 10 min.

Liggetid: 20 min.

Dejvægt: Spanske stykker: 1.500 g pr. pres. Flûtes 350 g

Rasketid*: Ca. 45 min.

Bagetemperatur*: Som rundstykker

Bagetid*: Ca. 15-18 min.

*) Vejledende

Opskrift

100 g Basis Baguete 5/95

70 g Gær

1.000 g Vand

ca. Hvedemel
1.650 g

2.820 g Dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, gær, salt tilsat jod, **rugsigtemel**, **durumhvedemel**, emulagtor (E472e), rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	989 kJ 236 kcal
Fedt	1 g
- mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	47 g
- heraf sukkerarter	1,2 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,8 g
Salt	1,22 g