

Limnos brud (med Limnos 50/50)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur
Køretid*
Liggetid
Dejvægt
Opslåning

Rasketid*
Bagetemperatur*
Bagetid*

*)Vejledende

25-27°C

12 min. (10 min. langsomt + 2 min. hurtigt)

30 min. i virk.

1.500 g pr. bræk

Slåes op som håndværkere, stryges med vand. 2 stk. sættes sammen og vendes i D

Grosso

45 min.

Indsættes ved 250°C med damp, og temperaturen reduceres til 210°C.

17 min + 3 min. med åbent spjæld

Opskrift

1.000 g Limnos 50/50 (3331004)
1.000 g Elephant Hvedemel NA
(2410004)
500 g fordej
35 g gær
1.200 g vand
3.735 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, durumhvedemel,
gær, palmeolie, salt tilsat jod, majsme
glukosesirup, gurkemeje, majsstivelse,
rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1043 kJ 249 kcal
Fedt	2,7 g
- mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	46,2 g
- heraf sukkerarter	1,3 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	8,1 g
Salt	1,16 g