

Starenio (med Limnos 50/50)



Opskrift

1.000	g	Limnos 50/50 (3331004)
1.000	g	Durum Fine (9007204)
500	g	fuldmodnet fordej
35	g	gær
1.200	g	vand
3.735	g	dej i alt

Ingredienser

Vand, **durumhvedemel**, **hvedemel**, gær, palmeolie, salt tilsat jod, majs mel, glukosesirup, gurkemeje, majsstivelse, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Fremgangsmåde:

Starenio betyder på græsk traditionel brød kun bagt med durummel.

Dejtemperatur
Køretid*
Liggetid
Dejvægt
Opslåning

27°C
12 min. (10 min. langsomt + 2 min. hurtigt)
30 min. som dej
600 g
Dejen virkes op til et rundt brød, der vendes på ryggen og derefter trykkes med en skraber, så man får en stjerneform. Husk at trykke helt igennem med dejskraberen. Drys med durummel på toppen.
35 min. i raskeskab og 10 min. tørrask i bageriet
220°C. Damp ved indsætning i ovnen.
30 - 35 min.

Rasketid*
Bagetemperatur*
Bagetid*

*)Vejledende

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1023 kJ
	244 kcal
Fedt	2,7 g
- mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	45,2 g
- heraf sukkerarter	0,7 g
Kostfibre	2,4 g
Protein	8 g
Salt	1,13 g