

## Genève med 100% vand



### Fremgangsmåde:

**Beskrivelse:** Ælt alle ingredienser sammen, undtaget salt og 700 g vand. Kør dejen i 12 min. (6 min. langsomt og 6 min. hurtigt). Tilsæt de 700 g vand, og kør dejen i yderligere 6 min. (hurtigt). Tilsæt salt de sidste 2 min. af køretiden.

**Dejtemperatur:** 25-26°C

**Køretid\*:** 6 min. langsomt + 6 min. hurtigt + 6 min. hurtigt.

### Opslåning:

**Dag 1:** Kom dejen i en hæveboks/kasse, og fold dejen sammen. Lad dejen hvile tildækket i kassen i bageriet i 60 min., og fold så dejen igen. Gentag dette 2 gange mere - hæv 60 min. og fold så igen, til dejen har hvilet i 180 min. i alt. Hæld dejen ud på et meldrysset bord, og afvej dejstykkerne på 900 g. Vend dem i en blanding af sesam (30%), solsikkekerner (30%), hørfrø (30%) og havreflager (10%). Kom stykkerne i en hævekurv, og sæt dem på køl (5°C) til dagen efter.

**Dag 2:** Tag brødene ud fra køl, og bag dem med det samme.

### Dejvægt:

**Brød:** 900 g

### Bagetemperatur\*:

Stikovn: Indsættes ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min. og reducer temperaturen til 210°C.

Herdovn: Indsættes ved 270°C uden damp. Damp normalt efter 2 min. og reducer temperaturen til 230°C.

### Bagetid\*:

**Brød:** 35 min + 15 min. med åbent spjæld

\*) Vejledende

### Opskrift

1.700	g Genève (3334004)
1.700	g Grand Farine hvedemel (2422004)
50	g gær
135	g salt (10056)
3.400	g vand
6.985	g dej i alt

### Ingredienser

**Hvedemel**, vand, mørk ristet **bygmalt**, solsikkekerner, **hvedegluten**, **hvedekerner**, hørfrø, salt tilsat jod, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, enzym, starterkultur), gær, druesukker, **rugmel**, **hvedestivelse**, melbehandlingsmiddel (E300).

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	819 kJ 196 kcal
<b>Fedt</b>	2,3 g
- mættede fedtsyrer	0,4 g
<b>Kulhydrat</b>	33,4 g
- heraf sukkerarter	1,6 g
<b>Kostfibre</b>	2,9 g
<b>Protein</b>	8,5 g
<b>Salt</b>	2,09 g