



**VALSE
MØLLEN**
FOR FAGFOLK

**Lækre
Økologiske
Surdejsbrød**

Bagt med Økologisk Tosca Farina 100/0 brødblanding



Økologisk Tosca Farina 100/0 Grunddej til italienske surdejsbrød

5.000 g Økologisk Tosca Farina 100/0 (3429004)
3.800 g vand
80 g økologisk gær
130 g salt
9.010 g dej i alt

Dejtemperatur 23-26 °C

Æltetid 4 minutter langsomt
+ 4 minutter hurtigt
+ 1 minut langsomt
+ 4 minutter hurtigt

Fremgangsmåde

Hæld alle ingredienser i æltekarret – på nær ca. 600 g vand og 130 g salt. Ælt dejen langsomt i 4 minutter og efterfølgende hurtigt i 4 minutter. Ælt nu dejen langsomt i 1 minut, og tilsæt 600 g vand imens. Ælt den nu hurtigt i 4 minutter, og tilsæt 130 g salt i de sidste 2 minutter af køretiden.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).





Ciabatta

Fremgangsmåde Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 minutter i en olieret plastkasse.

Dejvægt 550 g

Opslåning Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk Tipo "00". Hak stykkerne ud med en bred spartel, og fold stykkerne over på midten til et brød. Vend samlingen nedad. Sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter.

Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

Rasketid Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

Dekoration Snit brødene tre gange på skrå.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 minutter, og sænk temperaturen til 210°C.

Bagetid (vejl.) 25 minutter + 10 minutter med åbent spjæld.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,6 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



Baguettes

Fremgangsmåde Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 minutter i en olieret plastkasse.

Dejvægt 400 g

Opslåning Dag 1. Vend dejn fra plastkassen ud i økologisk durum, og hak dejn ud i stykker. Fold stykkerne sammen, og rul dem ud med en let hånd – ca. til en plades længde. Læg brødene på en plade, og stil dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

Rasketid Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerne-temperatur på 15°C).

Dekoration Snit et snit på langs. Ønsker du et rustikt look, kan du vælge at brænde dine baguettes med en gasbrænder inden bagning.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 minutter, og sænk temperaturen til 210°C.

Bagetid (vejl.) 25 minutter + 5 minutter med åbent spjæld.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).

Stykker

Fremgangsmåde Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 minutter i en olieret plastkasse.

Dejvægt 120 g

Opslåning Dag 1. Vend dejn fra plastkassen ud på et olieret bord. Hak dejn ud i stykker, og fold stykkerne sammen til boller. Drys en plade med økologisk kikærtemel, og læg bollerne på pladen med samlingen nedad. Sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

Rasketid Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kernetemperatur på 15°C). Vend dem, så samlingen kommer opad.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 minutter, og sænk temperaturen til 210°C.

Bagetid (vejl.) 20 minutter + 5 minutter med åbent spjæld.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).

Sandwich

Dekorationsmasse

580 g økologisk rugmel
5 g økologisk tørgær
1.000 g vand

Fremgangsmåde Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 minutter i en olieret plastkasse. Rør rugmel, tørgær og vand sammen. Lad dekorationsmassen trække i minimum 60 minutter før brug.

Dejvægt 175 g

Opblåning Dag 1, Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk durum, og hak dejen ud i stykker. Fold stykkerne sammen, og rul dem ud med let hånd – til ca. 15 cm i længden. Læg dem på en plade, og sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2, Tag brødene ud fra køl.

Rasketid Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

Dekoration Sprøjt dekorationsmassen på sandwichbrødene i et tyndt lag med en bred "flad" tyl. Siget med økologisk Tipo "00".

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 minutter, og sænk temperaturen til 210°C.

Bagetid (vejl.) 20 minutter + 5 minutter med åbent spjæld.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	842 kJ/201 kcal
Fedt	0,9
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	39,7 g
– heraf sukkerarter	0,7 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	6,6 g
Salt	1,31 g

Ingredienser

Vand, økologisk **hvedemel**, økologisk **durumhvedemel**, økologisk **rugmel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



Foccacia med cheddar & rucola

3.000 g økologisk Tosca Farina grunddej
150 g økologisk cheddarost i strimler
150 g økologisk rucola

Pynt

Økologisk olivenolie
Frisk, økologisk rosmarin
Flagesalt

Fremgangsmåde Ælt dej, ost og rucola sammen i 2 minutter. Lad dejen hæve i 60 minutter i en olieret plastkasse.

Dejvægt 400 g

Opslåning Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Hak dejen ud, og læg den i forme efter eget valg. Hæld olivenolie over dejen, og tryk kraftige fingermærker ned i dejen. Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

Rasketid Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

Dekoration Pensl foccaciabrødene med olivenolie, og drys med frisk rosmarin og flagesalt efter hævning.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 250°C faldende til 210°C uden damp. Damp normalt herefter.

Bagetid (vejl.) 15 minutter + 5 minutter med åbent spjæld (kerntemperatur 96 °C).

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	906 kJ/216 kcal
Fedt	2,5 g
– heraf mættede fedtsyrer	1,2 g
Kulhydrat	38,9 g
– heraf sukkerarter	0,6 g
Kostfibre	2,2 g
Protein	7,9 g
Salt	1,51 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, 5% økologisk **cheddar**, 5% økologisk rucolasalat, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



Foccacia med forårsløg & purløg

3.000 g økologisk Tosca Farina grunddej
200 g fintsnittet, økologisk forårsløg
50 g fintsnittet, økologisk purløg

Pynt

Økologisk olivenolie
Flagesalt

Fremgangsmåde Ælt dej, forårsløg og purløg sammen i 2 minutter. Lad dejen hæve i 60 minutter i en olieret plastkasse.

Dejvægt 400 g

Opslåning Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Hak dejen ud, og læg den i forme efter eget valg. Hæld olivenolie over dejen, og tryk kraftige fingermærker ned i dejen. Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter.

Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

Rasketid Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

Dekoration Pensl foccaciabrødene med olivenolie, og drys med flagesalt efter hævnning.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 250°C faldende til 210°C uden damp. Damp normalt herefter.

Bagetid (vejl.) 15 minutter + 5 minutter med åbent spjæld (kerntemperatur 96°C).

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	840 kJ/201 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1
Kulhydrat	39,6
– heraf sukkerarter	0,5
Kostfibre	2,4
Protein	6,8
Salt	1,45

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, 7% økologisk forårsløg, 2% økologisk purløg, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



Filone med oliven, persille & citron

3.000 g økologisk Tosca Farina grunddej
200 g grofthakkede, økologiske grønne oliven
20 g frisk, økologisk persille
20 g økologisk citronskal

Fremgangsmåde Ælt dej, oliven, persille og citronskal sammen i 2 minutter. Lad dejen hæve i 60 minutter i en olieret plastkasse.

Dejvægt 650 g

Opslåning Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Hak dejen ud i stykker, og form hvert stykke let aflangt med spidse ender. Vend stykkerne i en blanding af 95% økologisk durum og 5% økologisk persille. Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

Rasketid Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

Dekoration Snit brødene tre gange på skrå.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 minutter, og sænk temperaturen til 210°C.

Bagetid (vejl.) 25 minutter + 10 minutter med åbent spjæld.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	873 kJ/209 kcal
Fedt	1,7 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	39,8
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,4 g
Protein	6,7 g
Salt	1,51 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, 7% økologiske grønne oliven, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, 0,5% økologisk persille, 0,5% økologisk citronskal, melbehandlingsmiddel (E300).



Tomatbrød

2.500 g økologisk Tosca Farina grunddej

Tomat og olivenpesto

200 g økologiske, soltørrede tomater
100 g økologiske, sorte oliven uden sten
10 g økologisk, tørret timian

Pynt Økologisk olivenolie, økologiske sesamfrø og groft havsalt.

Fremgangsmåde Blend tomater, oliven og timian groft sammen. Ælt Tosca Farina grunddejen sammen med blandingen i 2 minutter. Lad dejen hæve i en olieret plastkasse i 60 minutter. Kan også koldhæves natten over.

Opslåning Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Form dejen som et langt franskbrød, og læg den i en olieret gastrobakke. Lad dejen stå i 15 minutter, og tryk den så ud, så den fylder hele bakken. Hæld 100 g olivenolie over dejen, og tryk kraftige fingermærker ned i dejen.

Rasketid Lad brødet hæve i 60 minutter i gastrobakken.

Dekoration Dekorér med økologiske sesamfrø og havsalt inden bagning.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 170°C. Damp de første 15 sekunder, og bag herefter normalt uden damp.

Bagetid (vejl.) 30-35 minutter + 5 minutter med åbent spjæld.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	849 kJ/203 kcal
Fedt	1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	38 g
- heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	3,1 g
Protein	7,2 g
Salt	1,61 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, 8% økologisk soltørret tomat, økologiske oliven, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, økologisk timian, melbehandlingsmiddel (E300).

Panini

Fremgangsmåde Vej Tosca Farina grunddejen af på stykker á 2000 g, og lad stykkerne hvile i 15 minutter.

Opslåning Dag 1. Rul dejen ned på til ca. 6 mm. Læg dejen på en plade med silikonepapir, og lad den hvile i 10 minutter. Hæld lidt olivenolie over dejen, og tryk kraftige fingermærker ned i dejen. Sæt dejen på køl (5°C, tildækket) til dagen efter.

Dag 2. Tag dejen ud af køl, og lad den hæve på pladen i ca. 30 minutter. Del så dejen i 20 stykker.

Rasketid Lad brødene hæve til ønsket størrelse (kernetemperatur 15°C).

Dekoration Pensl paninibrødene med olivenolie, og drys med flagesalt efter hævning.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 250°C uden damp faldende til 210°C. Damp normalt herefter.

Bagetid (vejl.) 15 minutter + 5 minutter med åbent spjæld.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
- heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



Pizza med creme fraiche, søde kartofler & rucola

Fyld

Økologisk creme fraiche
Økologiske, søde kartofler i tynde skiver
Økologisk, revet cheddarost
Økologisk, friskkværnet sort peber

Pynt Økologisk rucola

Fremgangsmåde Dag 1. Vej Tosca Farina grunddejen af på stykker á 100 - 200 g. Film hvert dejstykke, og sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter.

Dag 2. Tag dejstykkerne ud af køl. Drys økologisk durum på bordet, og tryk stykkerne ud, så dejen er ca. 2 mm tyk.

Fyld Smør et tyndt lag creme fraiche på pizzaerne, kom tynde skiver af søde kartofler på, og drys cheddarost henover. Kværn peber på til sidst.

Dekoration Pynt pizzaerne med frisk rucola efter bagning.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt pizzaerne ind ved 280°C uden damp.

Bagetid (vejl.) 6 minutter.

Næringsindhold pr. 100 g brød – ikke på fyld

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



Pizza med hvidløgspeølse & forårsløg

Fyld

Økologisk, blandede tomater
Økologisk hvidløgspeølse i skiver
Økologisk forårsløg i tynde skiver
Økologisk, revet cheddarost
Økologisk, friskkværnet sort peber

Pynt

Frisk, økologisk basilikum

Fremgangsmåde Dag 1. Vej Tosca Farina grunddejen af på stykker á 100 - 200 g. Film hvert dejstykke, og sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter.

Dag 2. Tag dejstykkerne ud af køl. Drys økologisk durum på bordet, og tryk dejstykkerne ud, så dejen er ca. 2 mm tyk.

Fyld Smør et tyndt lag blandede tomater på pizzaerne og kom skiver af hvidløgspeølse på. Top med forårsløg, og drys til sidst cheddarost henover.

Dekoration Pynt evt. med friske basilikumsblade efter bagning.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt pizzaerne ind ved 280°C uden damp.

Bagetid (vejl.) 6 minutter.

Næringsindhold pr. 100 g brød – ikke på fyld

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



Coca De Forner

Pynt

Økologisk rørsukker
Økologiske, hakkede mandler
Økologisk snaps til flambering
(kan undlades)

Fremgangsmåde Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 minutter i en olieret plastkasse.

Dejvægt 300 g

Opslåning Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk durum, og hak dejen ud i stykker. Fold stykkerne sammen, og rul dem ud med let hånd til pladens bredde. Læg stykkerne på en plade, og sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl. Tryk dem helt flade (30x12cm), og tryk huller i dem med fingrene. Drys hvert brød med ca. 10 g sukker og 15 g mandler.

Dekoration Kan evt. flamberes med snaps lige efter bagning.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 280°C uden damp.

Bagetid (vejl.) 8 minutter.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	1165 kJ/278 kcal
Fedt	6,0 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	45,6
– heraf sukkerarter	9,9 g
Kostfibre	3,1 g
Protein	8,4 g
Salt	1,25 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durum-hvedemel**, økologiske **mandler**, økologisk sukker, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



Foglio

Saltglasur

470 g økologisk hvedemel
470 g vand
60 g økologisk salt

Fremgangsmåde Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 minutter i en olieret plastkasse.

Saltglasur Rør mel, vand og salt sammen, og så er saltglasuren klar til brug.

Dejvægt 150 g

Opslåning Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk kikærtemel, og hak dejen ud i runde stykker. Tryk dejstykkerne flade (ca. 5 mm.), vend dem i økologisk kikærtemel, og læg dem på en plade. Skær huller i dejen, så der dannes en sol. Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

Rasketid Lad brødene hæve i 30 minutter.

Dekoration Pynt brødene med saltglasur imellem de to bagninger.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 minutter, og sænk temperaturen til 210°C.

Bagetid (vejl.) Bag brødene i 15 minutter. Pynt dem så med saltglasur, og bag dem yderligere 5 minutter.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	883 kJ/211 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	41,8 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,0 g
Salt	2,10 g

Ingredienser

Økologisk hvedemel, vand, økologisk durumhvedemel, salt tilsat jod, tørret økologisk hvedesurdej, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



Pane Date

3.000 g økologisk Tosca Farina grunddej
150 g grofthakkede, økologiske dadler
(alternativt kan figer bruges)
150 g grofthakkede, økologiske mandler

Fremgangsmåde Ælt Tosca Farina grunddejen sammen med dadler og mandler i 2 min. Lad dejen hæve i en olieret plastkasse i 60 minutter.

Dejvægt 750 g

Opslåning Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk durum, og hak dejen ud i stykker. Form stykkerne let runde, vend dem i økologisk durum, og læg dem i en rund hævekurv. Sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

Rasketid Lad brødene hæve i kurven til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 minutter, og sænk temperaturen til 230°C.

Bagetid (vejl.) 25 minutter + 10 minutter med åbent spjæld.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	998 kJ/238 kcal
Fedt	2,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,3
Kulhydrat	43,5
– heraf sukkerarter	3,9 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	7,6 g
Salt	1,42 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, 5% økologiske dadler, **mandler**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



Pane Cotto

Fremgangsmåde Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 minutter i en olieret plastkasse.

Dejvægt 500 g

Opslåning Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk Tipo "00", og hak dejen ud i stykker. Fold stykkerne sammen en gang, og rul dem så ud med let hånd til pladens bredde. Vend dem i økologisk Tipo "00". Læg otte stykker tæt sammen på en olieret plade (alternativt i en olieret plastkasse). Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl. Lad dem hæve (se rasketid), og tryk dem så helt flade (35x20 cm).

Rasketid Lad brødene hæve i 60 minutter på pladen eller i plastkassen.

Dekoration Dekorér evt. med olivenolie inden bagning.

Bagetemperatur (vejl.) Sæt brødene ind ved 300°C uden damp.

Bagetid (vejl.) 6 minutter. Inden servering kan brødene med fordel få 2 minutter i ovnen ved høj varme.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,53 g

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



VALSEMØLLENS ØKOLOGISKE ITALIENSKE SERIE BESTÅR AF

ØKOLOGISK TIPO "00"

Fint formalet hvedemel

ØKOLOGISK STENFORMALET HVEDEMEL

Fint formalet hvedemel på stenkværn

ØKOLOGISK FIN DURUM SEMOLINA

Fint formalet durummel

ØKOLOGISK GROV DURUM SEMOLINA

Groft formalet durummel

ØKOLOGISK TOSCA FARINA 100/0

Italiensk surdejs brødblanding

VALSEMØLLEN SIGNATUR® ER LIG MED 100% ØKOLOGI

Hos Valsemøllen har vi et bredt sortiment af økologisk mel, blandinger, frø og kerner, som gør det nemt for dig at bage økologiske brød - hvad enten du udelukkende bager med økologiske råvarer eller bare gerne vil have mere økologi på tallerkenen.


SigNatur®
ØKOLOGI