

Opskrift

MØLLE MESTERS BRØD



Opskrift

MØLLE MESTERS BRØD 26 brød

INGREDIENSER:

Dejen		
3.000 g	Hvedesur/Egensur	
5.000 g	Bakery Flour Swiss N+	108022 BÄKO VARE NR.
1.500 g	Victory Fuldkorns Hvedemel	104452 BÄKO VARE NR.
1.000 g	Victory Landmel	214201 BÄKO VARE NR.
1.000 g	Havreflager 1012	101103 BÄKO VARE NR.
230 g	Salt	
200 g	Lys Brødmalt	
120 g	Mørk Brødmalt	
100 g	Gær	
Ca. 5.000 g	Vand	
17.150 g	Total	

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	630 kJ/123 kcal
Protein	8,8 g
Kulhydrat - heraf sukkerarter	44 g 1,1 g
Fedt - heraf mættede fedtsyrer	1,5 g 0,3 g
Kostfibre	3,8 g
Salt	1,7 g

Ingredienser:

Hvedemel, vand, **hvede**fuldkornsmel, **havreflager**, salt tilsat jod, **byg**maltmel, gær, melbehandlingsmiddel (amylase, E300), **maltbyg**, kartoffelstivelse, **hvede**maltmel

DEJTEMPERATUR:	24-26 °C
ÆLTETID:	10 minutter langsom. +4-6 minutter hurtigt til god skær dej.
LIGGETID:	Dejen skal stå 1 time i en kasse i bageriet. Derefter afvejes dejen på 650 g., opslåes og vendes i frøblandingen - sættes på køl til næste dag. Dejen tempereres 1 time under plast, indtil der kommet lidt gang i dejen.
FRØBLANDING:	200 g sesam, 200 g græskarkerner, 200 g solsikkekerner, 200 g fin havregryn
DEJVÆGT:	650 g pr. brød.
DAMP:	Ja.
OVNTEMPERATUR:	250 °C ved indsætning.
BAGETID:	35-40 minutter ved ca. 220 °C