



De Danske Gærfabrikker  
Siden 1881

# Bløddej

## Bemærkninger:



## Fremgangsmåde:

<b>Æltetid</b>	6 + 4 min
<b>Dejtemperatur</b>	26°C
<b>Hviletid 1</b>	15 min.
<b>Vægt</b>	2500
<b>Hviletid 2</b>	10 min
<b>Opslåning</b>	Virkes runde
<b>Rasketid</b>	45-60 min
<b>Dekoration før bagning</b>	Sesam
<b>Ovntemperatur °C</b>	Ind på 210°C
<b>Bagetid</b>	Ca. 10 min

LALLEMAND BAKING

LALLEMAND

### DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.



De Danske Gærfabrikker  
Siden 1881

# Bløddej

Ingredienser	%	g	Ønskede mængde/ g	Pris Kr/kg	Kostpris kr
<b>Total melvægt</b>	100	1000	<b>2000</b>		
Hvedemel	100	1000	<b>2000</b>	0,00	0,00
Salt	1,5	0	<b>30</b>	0,00	0,00
Sukker	10	100	<b>200</b>	0,00	0,00
Magarine eller smør	10	100	<b>200</b>	0,00	0,00
<i>Essential Soft</i>	0,5	5	<b>10</b>	0,00	0,00
<i>Malteserkorsgær</i>	10	100	<b>200</b>	0,00	0,00
<i>Essential Total Plus</i>	0,5	5	<b>10</b>	0,00	0,00
Æg	10	100	<b>200</b>	0,00	0,00
Vand (ca.)	45	450	<b>900</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00

Total dejmængde g	1860	<b>3750</b>	
Dejvægt/styk g	2500		
Pris kr/kg dej	0,00		
Antal stk.	0	1	
Kostpris kr/stk.			0,00
Total kostpris kr/dej			0,00

LALLEMAND BAKING

LALLEMAND

#### DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.



De Danske Gærfabrikker  
Siden 1881

# Bløddej med olie

## Bemærkninger:



## Fremgangsmåde:

<b>Æltetid</b>	6 + 4 min
<b>Dejtemperatur</b>	26°C
<b>Hviletid 1</b>	15 min.
<b>Vægt</b>	2500
<b>Hviletid 2</b>	10 min
<b>Opslåning</b>	Virkes runde
<b>Rasketid</b>	45-60 min
<b>Dekoration før bagning</b>	Sesam
<b>Ovntemperatur °C</b>	Ind på 210°C
<b>Bagetid</b>	Ca. 10 min

LALLEMAND BAKING

**LALLEMAND**

### DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.



De Danske Gærfabrikker  
Siden 1881

# Bløddej med olie

Ingredienser	%	g	Ønskede mængde/ g	Pris Kr/kg	Kostpris kr
<b>Total melvægt</b>	100	1000	<b>2000</b>		
Hvedemel	100	1000	<b>2000</b>	0,00	0,00
Salt	1,5	15	<b>30</b>	0,00	0,00
Sukker	10	100	<b>200</b>	0,00	0,00
Olie	10	100	<b>200</b>	0,00	0,00
Essential Soft	0,5	5	<b>10</b>	0,00	0,00
Malteserkorsgær	10	100	<b>200</b>	0,00	0,00
Essential Total Plus	0,5	5	<b>10</b>	0,00	0,00
Vand (ca.)	50	500	<b>1000</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00

Total dejmængde g	1825	<b>3650</b>	
Dejvægt/styk g	2500		
Pris kr/kg dej	0,00		
Antal stk.	0	1	
Kostpris kr/stk.			0,00
Total kostpris kr/dej			0,00

LALLEMAND BAKING



#### DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudsæ eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.



De Danske Gærfabrikker  
Siden 1881

# Bløddej

## Bemærkninger:



## Fremgangsmåde:

<b>Æltetid</b>	6 + 4 min
<b>Dejtemperatur</b>	26°C
<b>Hviletid 1</b>	15 min.
<b>Vægt</b>	2500
<b>Hviletid 2</b>	10 min
<b>Opslåning</b>	Virkes runde
<b>Rasketid</b>	45-60 min
<b>Dekoration før bagning</b>	Sesam
<b>Ovntemperatur °C</b>	Ind på 210°C
<b>Bagetid</b>	Ca. 10 min

LALLEMAND BAKING

LALLEMAND

### DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.



De Danske Gærfabrikker  
Siden 1881

# Bløddej

Ingredienser	%	g	Ønskede mængde/g	Pris Kr/kg	Kostpris kr
<b>Total melvægt</b>	100	1000	<b>2000</b>		
Hvedemel	100	1000	<b>2000</b>	0,00	0,00
Salt	1,5	0	<b>30</b>	0,00	0,00
Sukker	10	100	<b>200</b>	0,00	0,00
Magarine eller smør	10	100	<b>200</b>	0,00	0,00
Essential Soft	0,5	5	<b>10</b>	0,00	0,00
Malteserkorsgær	10	100	<b>200</b>	0,00	0,00
Essential Total Plus	0,5	5	<b>10</b>	0,00	0,00
Vand (ca.)	50	500	<b>1000</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00
		0	<b>0</b>	0,00	0,00

Total dejmængde g	1810	<b>3650</b>	
Dejvægt/styk g	2500		
Pris kr/kg dej	0,00		
Antal stk.	0	1	
Kostpris kr/stk.			0,00
Total kostpris kr/dej			0,00

LALLEMAND BAKING



#### DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.