

FRANSKE HÅNDVÆRKERE

HVEDE



| Opskrift | direkte | køl |
|-----------------|----------------|------------|
|-----------------|----------------|------------|

| | | |
|--------------------------------------|------------|-----------|
| Melior Ferment (varenr. 0810) | 1000 g. | 1000 g |
| Vand | 600/650 g. | 600/650 g |
| Salt (varenr. 1150) | 20 g. | 20 g. |

| Fremstilling | direkte | køl |
|---------------------|----------------|------------|
|---------------------|----------------|------------|

| | | |
|---------------|------------------------------|---------------------------------------|
| Æltetid | 5 min. L 4/7 min. H | 5 min. L 4/7 min. H |
| Dejtemperatur | 28°C | 24°C |
| Dejmodning | 60 min. foldes efter 30 min. | 30min. foldes, sættes på køl |
| Kølemetode | | min. 6 timer/ max. 48 timer ved 2-4°C |

| | | |
|-----------------|---------------------------|---------|
| Vægt pr. bræk | 2200 g. eller efter ønske | 2200 g. |
| Hviletid i bræk | 20 min. | 45 min. |

Strygelse 500 g. vand, 250 g. ferment mel og 15 g. salt piskes sammen
Brækket rulles eller trykkes ud, stryges og vendes i en blanding af lige dele blå birkes, sesam og hørfrø på begge sider af brækket, brækkes af og sættes på plade.

| Fremstilling | direkte | køl |
|---------------------|----------------|------------|
|---------------------|----------------|------------|

| | | |
|-----------|---|------------------------|
| Raskning | 45/60 min. ved 25°C | 60/75 min. ved 22/24°C |
| Dampes | 5/8 sek. | 5/8 sek. |
| Afbagning | 18/20 min. sættes ind ved 250°C og skrues ned til 230°C (som almindelig ovntemperatur for morgenbrød) | |

TIPS: Ønskes der større volumen, tilsættes der yderligere 10 g. BM ice (varenr. 2060) og 10 g gær til opskriften.

| | | | |
|---|--|-------------------------------|------------|
|  | Produkt specifikation Le ferment Varenumre 0810 | Rev. nr. | 02 |
| | | Erstatter nr. | 01 |
| | | Ikrafttræden | 22.03.2016 |
| | | Side 2 af 2 | |
| | | Udarbejdet og godkendt: HF | |

A. Generelle oplysninger:

| | | |
|---|------------------------|---|
| 1 | Leverandør | Mel-compagniet, Jernet 17, 6000 Kolding |
| 2 | Producent | Moulins Soufflet |
| 3 | Ingredienser | Hvedemel, hvedetørsur, hvedekimstørsur, tørgær, deaktiveret gær, maltet hvedemel, maltet og ristet hvedemel, emulgator: E491*, melbehandlingsmiddel: askorbinsyre – enzymer: amylase (hvede) og hemicellulase (hvede). *E491 skal ikke deklareres på kogte produkter |
| 4 | Oprindelsesland | Frankrig |
| 5 | Allergener | HVEDE-, GLUTEN |
| 6 | Kvalitetskontrolsystem | HACCP |

B. Næringsindhold/100g

| Parameter | Enhed | Deklaration | |
|-----------|---------------------|-------------|----------------|
| 1 | Energi | KJ/Kcal | 1486,23/349,32 |
| 2 | Protein | g/100g | 10,4 |
| 3 | Kulhydrat | g/100g | 71,38 |
| 4 | - Heraf sukkerarter | g/100g | 1,94 |
| 5 | Fedt | g/100g | 1,66 |
| | Mættede fedt | g/100g | 0,28 |
| 6 | Kostfibre | g/100g | 3,39 |
| 7 | Salt | g/100 | 6,75 |

Hvede er et naturprodukt, derfor vil der være en naturlig variation i næringsindholdet, afhængig af årets afgrøder.