

# HOLGER DANSKE

HVEDE



mel-compagniet



## Iblødsætning i 1 døgn:

2,000 kg. vand (kogende)  
1,000 kg. Fuldkorns hvedemel (varenr. 0845)

## Recept

3,000 kg. ovenstående  
6,000 kg. MELCO hvedemel  
2,000 kg. fuldkorns hvedemel  
0,500 kg. MELCO rugsigte/halvsigte  
0,500 kg. maltede hvedeflager  
0,600 kg. hørfrø  
0,200 kg. BM-ICE varenr. 2060  
0,210 kg. salt  
0,250 kg. frisk gær (varenr. 0200)  
4,600 kg. vand

**17,860 kg. dej**

Æltetid: 10 min. i 1. gear  
3-5 min. i 2. gear

Dejtemp.: 25 – 27°C

Liggetid: 30 min. i dejen og 30 min. i virk.

Rasketid: 30 min, i raskeskab og ca. 20  
min. i bageriet

## Fremgangsmåde

Dejen vil virke fast i starten af æltingen på grund af fuldkorns”grøden”. Får normal konsistens senere i æltingen.

Opslås aflange. Vendes evt. i lige dele blå birkes, hørfrø, sesam og majsdrøys. Sigtes med rugsigte inden afbagningen

Afbagning: undgå at dampe for meget. Ca. 6-10 sek.. Afbagning som specialbrød

27 stk. á 650 g.

Råvarerpris 1.2.2016

Pris pr. 650 g. (pr. brød) 1,98 kr.

Pris pr. kg. 3,05 kr.