



mel-compagniet

Ægte Fransk Baguette



Opskrift

	direkte	køl
Melior Ferment (varenr. 0810)	1000 g.	1000 g
Vand	650/700 g.	650/700 g
Salt (varenr. 1150)	18-20 g.	18-20 g.

Fremstilling

	direkte	køl
Æltetid	5 min. L 2/7 min. H	5 min. L 2/7 min. H
Dejtemperatur	28-30°C	24-26°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	350-400 g. eller efter	350-400 g. eller efter
ønske Hviletid inden opslåning:	20 min. langes ud	20 min. langes ud

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	20/30 min. sættes ind ved 250°C og skrues ned til 230°C	
Dobbelt bagt	18/15 min. ved 240°C og skrues ned til 220°C	



mel-compagniet

Ægte Fransk Baguette Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
810	Ferment hvedemel Moulin Soufflet (36)	1000	11,27	11,27
99999	Vand	650	0,06	0,04
1150	Fint salt med jod (40)	18	2,07	0,04
	Vægt ialt	1668	Pris ialt	11,35
	Pris pr. kg. dej			6,80
	Dejvægt pr. stk	400	Pris pr. stk.	2,72
	Antal stk af dejen	4		
	Salgspris incl. Moms			22,00
	Salgspris excl. Moms			17,60
	Bruttoavance excl. moms			14,88
	Fortjeneste excl. moms af salgsprisen			84,5%