



mel-compagniet

# Alm. Franskbrød uden og med fordej



## **Recept Direkte**

1,000 kg. vand  
0,060 kg. gær  
0,060 kg. margarine  
0,030 kg. salt  
0,018 kg. Pol fresh  
1,800 kg. MELCO hvedemel

## **17,860 kg. Dej**

### **Med fordej**

0,300 kg. vand  
0,010 kg. gær  
0,500 kg. MELCO hvedemel

0,810 kg. fordej  
Står tildækket i bageriet min. 6 timer  
max. 15 timer

### **næste dag**

0,810 kg. fordej  
0,700 kg. vand  
0,050 kg. gær  
0,030 kg. salt  
0,060 kg. røremargarine  
0,015 kg. pol fresh  
1,300 kg. MELCO hvedemel

Dejtemp.: 24-26°C

Æltetid: 6-8 minutter langsom  
4-6 minutter hurtig

Modning: minimum 2x20 minutter

Rasketid: 40-55 minutter

Bagetemp: 240-250°C

Faldende til 220-230°C

Bagetid: 30-35 minutter

Tips: opskriften er velegnet til køl  
og gærstop



mel-compagniet

## Alm. Franskbrød uden og med fordej

### Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	1000	0,06	0,06
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	60	7,99	0,48
140	Røremargarine blød blå 10 kg. Eminent Engelhardt	60	9,27	0,56
1150	Fint salt med jod (40)	30	2,07	0,06
20785	Pol fresh	18	44,76	0,81
10055	MELCO Super extra hvedemel (66)	1800	2,79	5,02
	<b>Vægt ialt</b>	<b>2968</b>	<b>Pris ialt</b>	<b>6,99</b>
	<b>Pris pr. kg. dej</b>			<b>2,35</b>
	<b>Dejvægt i gr. pr. stk</b>	<b>600</b>	<b>Pris pr. stk.</b>	<b>1,41</b>
	<b>Antal stk af dejen</b>	<b>5</b>		
	<b>Salgspris incl. Moms</b>			<b>28,00</b>
	<b>Salgspris excl. Moms</b>			<b>22,40</b>
	<b>Bruttoavance excl. moms</b>			<b>20,99</b>
	<b>Fortjeneste excl. moms af salgsprisen</b>			<b>93,7%</b>

# POL FRESH

(varenr. 20785)

Friskholdning for hvede- hvede special-, og rugbrødsdeje



## Produktfordele

- Høj gærtolerance
- God volumen
- Maskinvenlige deje
- Blød, saftig og elastiske deje
- Lille dosering
- Velegnet til køl og gærstop
- Tæt og skærefast krumme

Dosering: Hvede-, og hvede specialbrød 0,5 – 1,0% af melmængden

Rug-, og fuldkornsbrød  
1,0 – 1,5% af melmængden