



mel-compagniet

# Holger Danske med fuldkornshvede



## Iblødsætning i 1 døgn:

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

## 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  
0,210 kg. salt  
0,250 kg. frisk gær  
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 æltningen på grund af fuldkorns”grøden”. Får normal konsistens senere i æltningen.

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



mel-compagniet

## Holger Danske Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	6600	0,06	0,40
10055	MELCO Super extra hvedemel (66)	6000	2,79	16,74
845	Hvedemel fuldkorn fin fin Skåne Møllen (36)	3000	5,80	17,39
10155	MELCO halvsigtemel (60)	500	2,89	1,45
1044	Maltede hvedeflager	500	14,40	7,20
1127	Hørfrø (50)	600	5,23	3,14
2060	BM-ICE (Ice powder)	200	25,71	5,14
1150	Fint salt med jod (40)	210	2,07	0,43
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	250	7,99	2,00
	<b>Vægt ialt</b>	<b>17860</b>	<b>Pris ialt</b>	<b>53,88</b>
	<b>Pris pr. kg. dej</b>			<b>3,02</b>
	<b>Dejvægt pr. stk</b>	<b>650</b>	<b>Pris pr. stk.</b>	<b>1,96</b>
	<b>Antal stk af dejen</b>	<b>27</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>20,44</b>
<b>Fortjeneste excl. moms af salgsprisen</b>				<b>91,2%</b>