



mel-compagniet

Manitoba brød med maltet hvede



Opskrift	direkte	køl
Italiensk manitobamel	8000 g.	8000 g
Maltede Hvedeflager	2000 g.	2000 g
Mafioso/Ciabatta 5%	500 g.	500 g.
Vand	8200 g.	8200 g.
Gær	200 g.	100 g.
Salt (varenr. 1150)	220 g.	220 g.
Samlet vægt	18920 g.	18920 g.
Fremstilling	direkte	køl
Æltetid	5 min. L 10/15 min. H	5 min. L 10/15 min. H
(dejen skal slippe kedlen, husk at anvende meget koldt vand pga. den lange æltetid)		
Dejtemperatur	26-27°C	24°C
Dejmodning	60 min. foldes efter 30 min.	30min. foldes, sættes på køl
Kølemetode		min. 6 timer/ max. 48 timer ved 2-5°C
Vægt	550-650 g.	550-650 g.
Hviletid i afvejede stykker:	20 min.	20 min.
Opslåning: Formes som brød, sættes i raskekurve eller på melede plader, sigtes let med rugmel.		
Fremstilling	direkte	køl
Raskning	45/50 min. ved 25°C	60/75 min. ved 22/24°C
Snittes	snittes 3 gange langs og 4-6 gange på tværs som et harlekinmønster	
Dampes	5/8 sek.	5/8 sek.
Afbagning	40/45 min. sættes ind ved 250°C og skrues ned til 210°C	
	Åbent spjæld efter 30 min. bagetid.	



mel-compagniet

Manitoba Brød med maltet hvede

Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	8200	0,06	0,49
1077	Italiensk hvedemel Tipo 00 Manitoba (108)	8000	8,23	65,87
1044	Maltede hvedeflager	2000	14,40	28,80
20085	Mafioso/ciabatta bagemiddel 5 %	500	32,43	16,22
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	200	7,99	1,60
1150	Fint salt med jod (40)	220	2,07	0,46
	Vægt ialt	19120	Pris ialt	113,43
	Pris pr. kg. dej			5,93
	Dejvægt pr. stk	550	Pris pr. stk.	3,26
	Antal stk af dejen	35		
	Salgspris incl. Moms			22,00
	Salgspris excl. Moms			17,60
	Bruttoavance excl. moms			14,34
	Fortjeneste excl. moms af salgsprisen			81,5%