



mel-compagniet

100% Primitiva fuldkornsbrød



Recept

10,000 g Primitiva fuldkorn
0,500 g Wheatie 1500 TTT
0,500 g Ciafrø
0,300 g Gær
0,650 g Ny Baguette Ireks
0,400 g Fl.Hvedesur Ireks
8,000 g Vand ca.

Næringsindhold pr 100 g færdigbagt brød:

Energi	914 KJ/217 Kcal
Fedt	2,3 g
Heraf mættet	0,5 g
Kulhydrat	35,0 g
Heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	6,4 g
Protein	10,0 g
Salt	1,1 g

Tørstof: 87% fuldkorn
Quid: 60% fuldkorn

Fremgangsmåde

Dejtemp.: 26 - 27°C

Æltetid: 10 min L – 10 min H
til dejen slipper kedlen,
lav evt. en glutenstræk.

Liggetid: 1 x 30 min., foldes ligger yderligere
30 min. inden afvejning , virkes op, hviler 10
min. inden opslåning.

Vægt: 600 – 700 g pr. brød.
vendes i en blanding af lige dele
sesam, ciafrø og wheatie 1500 TTT

Rasketid: ca. 45 – 50 min.

Bagetemp.: – som specialbrød.

Bagetid: ca. 40 - 45 min.