



mel-compagniet

Primitiva fuldkornsbrød

Puratos



Recept

10,000 g Primitiva fuldkorn
0,500 g Wheatie 1500 TTT
0,500 g Ciafrø
0,300 g Gær
0,500 g S 500 Sense
0,250 g Salt
8,000 g Vand

Næringsindhold pr 100 g færdigbagt brød:

Energi	919 KJ/220 Kcal
Fedt	2,11 g
Kulhydrat	36,58 g
Kostfibre	6,75 g
Protein	10,27 g
Salt	1,40 g

Tørstof: 88% fuldkorn
Quid: 58% fuldkorn

Hvis brødet ønskes fuldkornsmærket skal saltmængden sættes ned til 180 g, hvilket svarer til 1 g pr. 100 g færdigbagt brød.

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.