



mel-compagniet

PurPur Karottino



Recept

6,000 kg.	PurPur
1,500 kg.	Super Extra hvedemel
2,500 kg.	Melco rugmel
0,200 kg.	Gær
6,600 kg.	Vand (ca.)
0,110 kg.	Salt
0,130 kg.	BAS spezial
1,000 kg.	Yoghurt
3,000 kg.	Gulerødder
1,000 kg.	Solsikkekerner

22,040 kg. Dej

Æltetid: 6 – 8 min. langsom
2 – 3 min. hurtig (spiralælter)

Dejtemp.: 28 – 30 °C

Hviletid: 30 – 40 minutter

Fremgangsmåde

Ælt dejen med ingredienserne til en middelfast masse.

Gulerødderne tilsættes efter endt æltning.

Efter hviletid slås dejstykkerne op.

Overfladen fugtes og vendes i f.eks. sesam.

Sættes forsigtigt i bageform

Efter 2 min. bagetid åbnes spjældet og brødet bages ved faldende temperatur.

Vægt	0,850 kg. eller efter ønske
Bagetemp.	250° C (faldende til 200°C)
Bagetid	45 – 50 minutter



mel-compagniet

PurPur Karottino Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	6600	0,06	0,40
20015	Purpur	6000	25,44	152,63
10055	MELCO Super extra hvedemel (66)	1500	2,79	4,19
10145	MELCO groft rugmel (60)	2500	2,69	6,73
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	200	7,99	1,60
1150	Fint salt med jod (40)	110	2,07	0,23
2017	BAS special flydende sur Backaldrin	130	23,83	3,10
8000	Yoghurt	1000	38,00	38,00
6000	Gulerødder strimler	3000	12,50	37,50
1134	Hele solsikkekerner Bakery STORE (50)	1000	7,59	7,59
	Vægt ialt	22040	Pris ialt	251,95
	Pris pr. kg. dej			11,43
	Dejvægt pr. stk	850	Pris pr. stk.	9,72
	Antal stk af dejen	26		
	Salgspris incl. Moms			32,00
	Salgspris excl. Moms			25,60
	Bruttoavance excl. moms			15,88
	Fortjeneste excl. moms af salgsprisen			62,0%