



mel-compagniet

Scottish Dark Maltbrød



Recept

10,000 g forblanding

4,500 g hvedemel
1,500 g halvsigte / rugsigte
1,500 g Wheatie 1500
0,800 g solsikke
0,550 g hørfrø
0,500 g RBM ristet malt
0,450 g Salt
0,200 g Pol fresh

Opskrift:

10,000 g for blanding
10,000 g hvedemel
13,000 g vand ca.
0,400 g gær

Dej temp.: 24 - 26°C

Æltetid: 6 min. L - 6 min. H

Liggetid: 60 min. foldes efter 30 min.,
afvejes, hviler 20 min. inden opslåning.

Vægt: 600 – 700 g.

Stryges med 1 del rug sur og 5 dele vand
Vendes i en blanding af sesam, blå birkes,
Solsikke og mel.

Raskes, snittes på langs.

Bages som andet herd brød.

Over køl ændres gær mængden til 250 g



mel-compagniet

Scottish Dark Maltbrød Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	13000	0,06	0,78
10055	MELCO Super extra hvedemel (66)	14500	2,99	43,36
10155	MELCO halvsigtemel (60)	1500	2,89	4,34
1040	Wheatie G 1500. Fuldkornsprodukt af skårne hvedekerner	1500	11,45	17,18
1134	Hele solsikkekerner Bakery STORE (50)	800	7,59	6,07
1127	Hørfrø (50)	550	5,91	3,25
1923	Maltpulver RBM mørk	500	18,35	9,18
1150	Fint salt med jod (40)	450	2,07	0,93
20785	Pol fresh	200	44,76	8,95
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	400	7,99	3,20
	Vægt ialt	33400	Pris ialt	97,23
	Pris pr. kg. dej			2,91
	Dejvægt pr. stk	700	Pris pr. stk.	2,04
	Antal stk af dejen	48		
	Salgspris incl. Moms			28,00
	Salgspris excl. Moms			22,40
	Bruttoavance excl. moms			20,36
	Fortjeneste excl. moms af salgsprisen			90,9%