



mel-compagniet

Smoked Baguette



Opskrift:

10,000 g hvedemel
0,200 g Fermdor Smoked
0,200 g 2% bagehjælpemiddel
0,350 g Gær
0,300 g Hvedekims sur No 5
0,250 g Salt
6,300 g Vand

Fremgangsmåde

Dejtemp.: 24-26°C

Æltetid: 6-8 min. L – ca. 3-5 min. H, til dejen er skær.

Liggetid: 60 min, foldes efter 30 min.

Vægt: 320 g virkes op eller langes ud,

Rasketid: ca. 30-40 min. ved 25-28°C indtil optimal størrelse.

Snittes inden afbagning i 45° vinkel

Bagetemp.: 250°C faldende til 220°C

Bagetid: 25 - 30 min. med damp.

Træk spjældet efter 15 min.



mel-compagniet

Smoked Baguette Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	6300	0,06	0,38
10055	MELCO Super extra hvedemel (66)	10000	2,79	27,90
2180	Fermdor smoked. Røget tørsur	200	43,70	8,74
1905	Frysepulver 1-2 %	200	29,23	5,85
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	350	7,99	2,80
2018	Hvede tørsur grande selection HVEDEKIM	300	55,15	16,55
1150	Fint salt med jod (40)	250	2,07	0,52
	Vægt ialt	17600	Pris ialt	62,72
	Pris pr. kg. dej			3,56
	Dejvægt pr. stk	320	Pris pr. stk.	1,14
	Antal stk af dejen	55		
	Salgspris incl. Moms			9,50
	Salgspris excl. Moms			7,60
	Bruttoavance excl. moms			6,46
	Fortjeneste excl. moms af salgsprisen			85,0%