

VEGIPAN

HVEDE



mel-compagniet



Vegipan[®]
The yeast free wholegrain bread

Recept

10,000 kg. Vegipan
9,600 kg. Vand (ca. 35°C)
0,300 kg. BAS Spezial

19,900 kg. Dej

Æltetid: 1 – 3 min. langsom

Dejtemp.: 28 – 30 °C

Hviletid: ingen

Råvarerpris: 1.1.2016

1,000 kg. dej 13,37 kr.

0,650 kg. brød 8,69 kr.

Fremgangsmåde

Vægt 2,000 kg. (2,0 l. fr.brødsform)

Rasketid 90 min. fra mixetids start (ved rumtemperatur)

Bagetemp. 260 - 270°C (5 – 10 min.)
170 – 180 °C (85 – 90 min.)

Bagetid 90 – 100 minutter

Kernetemp. 98°C (i mindst 20 min.)

Spjæld Lukket og uden damp

Vigtigt **Efter bagning skal brødene stå mindst 30 min. i formen og køle af.**

Fremstilling:

BAS spesial røres ud i vandet, straks tilsættes Vegipan og æltes sammen til en homogen dej, afvejes med det samme i passende forme, dejen fyldes til kanten af formen, trykkes med lidt vand og glattes med en rullepind eller et skrabelæder, hviler derefter ved rumtemperatur. (90 minutter fra start af æltningen). Inden afbagningen stryges overfladen med vand og med lukket spjæld og uden damp. Det er vigtigt at kernetemperaturen når 98 °C i ca. 20 minutter.

Brødene bliver i formene ca. 30 minutter, tages derefter ud af formene. Efter afkøling kan brødene sælges som friskvare, ellers skæres brødene i skiver efter ca. 24 timer og pakkes i pasteuriseringsposer, ved 110 °C i 120 minutter pasteuriseres brødet. (Kernetemperaturen skal være ca. 80 – 85 °C).