

## Filone med durumkerner - Grunddej



### Fremgangsmåde:

#### Filone med durumkerner - Grunddej

Alle ingredienser hældes i æltekarret, dog holdes ca. 600 g vand og 130 g salt tilbage. 300 g vand tilsættes, når dejen er kørt 4 + 4. Når vandet er optaget i dejen, tilsættes de sidste 300 g vand og saltet i den sidste del af æltetiden.

**Dejtemperatur:** 23-26°C

**Køretid\*:** 4 min. langsomt + 4 min. hurtigt + 4 min. hurtigt

**Liggetid:** 120 min. i hæveboks. (60 min. i hæveboks, hvis brødene skal over køl til næste dag. Brødene sættes 1 time på frost og derefter på køl. Dagen efter tages brødene ud og tempereres i bageriet, til kerntemperatur på min. 15°C. De hæves til ønsket volume)

#### Filone, Single & Baguette - alle med durumkerner

**Dejvægt:** Filone: 650 g Single: 300 g Baguette: 350 g

**Opslåning:** Slås blidt op i cigarform, og vendes i Grano Durum Grosso. Snittes med 2 dybe snit vandret på brødet, lige inden de skal i ovnen.

**Rasketid\*:** 60 min. tørrask

#### Bagetemperatur\*:

Herovrn: Indsættes ved 250°C, dampes i 2 min. herefter skrues ned til 220°C .

Stikovn: Indsættes ved 250°C, dampes i 2 min. herefter skrues ned til 210°C .

**Bagetid\*:** Filone: 25 min. + 10 min. med åbent spjæld. Single & Baguettes: 20 min. + 10 min. med åbent spjæld.

\*) Vejledende

#### Tagliare

**Dejvægt:** 2.000 g - 110 -130 pr stk.

**Opslåning:** Dejstykket virkes løst op, hviler ca. 15 min. Dejstykket trykkes lidt fladt, det

### Opskrift

lblødsæt

ning

450 g Easy durumkerner, Hele

450 g Vand

15 g Salt

Ovennæ

vnte

sættes

iblød

min.

12-24

timer før

3.000 g Tipo "00" Grano Tenero

1.500 g Grano Durum Fine

915 g Easy Durumkerner, hele -  
opblødte

450 g Panifico

ca. Vand

3.500 g

71 g Gær

130 g Salt

ca. Dej i alt

9.586 g

### Ingredienser

**Hvedemel, vand, durumhvedemel,**  
10% **durumkerner**, salt tilsat jod, gær,  
melbehandlingsmiddel (E300), enzym.

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	977 kJ 234 kcal
<b>Fedt</b>	1 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
<b>Kulhydrat</b>	45,2 g

ønskede fyld og olie kommes oven på dejen, der drysses med groft salt. Det hele hakkes godt sammen med et skrabejern til alle ingredienser er blandet godt. Kommes i en Flexipanmåtte nr. 1399 (10ø x 5 cm dyb)

**Rasketid\*:** ca. 50 min.

**Bagetemperatur\*:** 220-230°C

**Bagetid\*:** ca. 12-15 min.

\*) Vejledende

## Primavera & Sesamo

**Dejvægt: Primavera:** 600 g **Sesamo;** 180 g

### Opslåning:

**Primavera:** Vejes af, virkes op, vendes i en blanding af sesam og blå birkes, raskes med virket nedad og skæres med 8 snit, inden de går i ovnen.

**Sesamo:** Hakkes ud på 180 g. Lægges i en blanding af sesam og blå birkes og vrides.

**Rasketid\*:** 60 min. tørrask

**Bagetemperatur\*:**

Herovn: Indsættes ved 250°C, dampes i 2 min. herefter skrues ned til 220°C .

Stikovn: Indsættes ved 250°C, dampes i 2 min. herefter skrues ned til 210°C .

**Bagetid\*:** **Primavera:** 25 min + 10 min. med åbent spjæld **Sesamo:** 25 min.

\*) Vejledende

- heraf sukkerarter	1 g
<b>Kostfibre</b>	3,1 g
<b>Protein</b>	8,5 g
<b>Salt</b>	1,49 g