

## Majsbrød (med Grand Farine)



### Fremgangsmåde:

**Dejtemperatur:** 25-26°C

**Køretid\*:** 8 min. langsomt + 3 min. hurtigt. Alle ingredienser, undtagen saltet, hældes i æltekarret og køres langsomt i 8 min. Saltet tilsættes og dejen køres 3 min. hurtigt

**Liggetid:** 120 min. i olieret hæveboks. (60 min. i hæveboks, hvis brødene skal over køl til næste dag)

### Dejvægt:

Majsbrød, dråbeformet: 700 g

Majspicnicbrød: 400 g

Majsbaguette: 350 g

**Form:** Træform (17,5x11,0 cm)

### Opslåning:

Dejen vendes ud på olieret bord og hakkes ud med en bred spartel i de ønskede dejvægte

Majsbrød, dråbeformet: Virkes først runde og formes derefter som en dråbe, vendes i majs drys.

Majspicnicbrød: Slås op som et kort brød, vendes i majs drys og lægges i picnic-form med virket nedad. Efter rasketid snittes brødet på skrå med 1 snit

Majsbaguette: Slås op i cigarform, vendes i majs drys. Efter rasketid snittes baguetten med 5 snit på langs

**Rasketid\*:** Tørrask i ca. 90-120 min. (ønskes brødene koldhævet, sættes de en time på frost og derefter på køl med stikvognspose over. Dag 2 tages brødene ud fra køl og tempereres i bageriet til en kerntemperatur på mindst 15°C, hæves til ønsket volumen)

**Damp:** Dampes ved indsætning med halv damp. Efter 3 min. dampes igen med halv damp

**Bagetemperatur\*:** Indsættes ved 250°C, faldende til 210°C

### Bagetid\*:

Majsbrød: 30-35 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld

Majspicnicbrød: 25-30 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld

Majsbaguette: 25 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld

### Opskrift

1.250 g	Grand Farine Hvedemel (2422004)
125 g	Grand Farine Levain 10/90 (3075001)
125 g	solsikkekerner (9012004)
125 g	majs kugler (10010)
30 g	salt (10056)
20 g	gær
1.000 g	vand
2.675 g	dej i alt

### Ingredienser

Fransk **hvedemel**, vand, solsikkekerner, 5% poppede majs, salt tilsat jod, gær, tørret **hvedesurdej**, tørret **surdej (rug, hvede, surhedsregulerendemiddel (E270, E260), hvedstivelse)**), melbehandlingsmiddel (E300).

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	991 kJ 237 kcal
<b>Fedt</b>	3,9 g
- mættede fedtsyrer	0,5 g
<b>Kulhydrat</b>	41 g
- heraf sukkerarter	0,9 g
<b>Kostfibre</b>	2,1 g
<b>Protein</b>	7,9 g
<b>Salt</b>	1,23 g

\*) Vejledende