

Tosca Farina 100/0 (Grunddej)



Foto: Elsa Romare / Kobia AB

Fremgangsmåde:

Tosca Farina 100/0 - grunddej

Alle ingredienser hældes i æltekaret, dog holdes ca. 600 g vand og 130 g salt tilbage. Dejen køres 4 min. langsomt + 4 min hurtigt. Herefter tilsættes de 600 g vand og dejen køres 1 min. langsomt. Når vandet er optaget i dejen, køres dejen 4 min. hurtigt. De 130 g salt tilsættes i de sidste 2 min. af køretiden.

Dejtemperatur: 24-26°C

Køretid*: 4+4+1+4

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. Dag 2 tages brødene ud fra køl og tempereres i bageriet til en kerntemperatur på min. 15°C, hæves til ønsket volumen)

Opslåning: Husk godt med olie og mel på dejen ved opslåning.

*Vejledende

Grunddejen kan bruges til en lang række lækre brødtyper, få inspiration herunder.

Ciabatta

Liggetid: 5 min. hvorefter dejen strækkes til pladens længde og lægges på plade

Dejvægt: 500 g

Opslåning: Dejen lægges sammen og strækkes

Rasketid*: Tørraskes ca. 60 min.

Bagetemperatur*: 250°C m/halv damp. Efter 2 min. reduceres temperaturen til 210°C

Bagetid*: 25-30 min.

Italiensk Baguette

Dejvægt: 350 g

Opslåning: Som flutes

Dekoration: Snittes med 2 snit ved indsætning i ovn

Rasketid*: Tørraskes ca. 60 min.

Bagetemperatur*: 250°C m/halv damp. Efter 2 min. reduceres temperaturen til 210°C

Opskrift

5.000	g Tosca Farina 100/0 NA (3076004)
90	g gær
3.600	g vand
130	g salt (10056)
8.820	g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, durumhvedemel, gær, salt tilsat jod, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	915 kJ 219 kcal
Fedt	0,9 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	0,9 g
Kostfibre	2,1 g
Protein	7,9 g
Salt	1,6 g

Bagetid*: 20-25 min.

*Vejledende

Italiensk Filone

Dejvægt: 600 g

Opslåning: Slåes op spidse i enderne

Dekoration: Snittes med 3 snit ved indsætning i ovn

Rasketid*: Tørraskes ca. 60 min.

Bagetemperatur*: 250°C m/halv damp. Efter 2 min. reduceres temperaturen til 210°C

Bagetid*: 30-35 min.

*Vejledende

Italiensk Focaccia

Dejvægt: 150 g

Form: Klappes ud til en diameter på ca. 15 cm.

Dekoration: Pensles med olivenolie, drysses med groft salt og krydderier f.eks. rosmarin, timian, basilikum eller oregano. Markeret som en lagkage med en kniv

Rasketid*: Tørraskes ca. 60 min.

Bagetemperatur*: 250°C m/halv damp. Efter 2 min. reduceres temperaturen til 210°C

Bagetid*: 15-20 min.

*Vejledende

Italienske stykker

Dejvægt: 100 g

Opslåning: Efter liggetid hældes dejen ud på bordet, hugges i stykker á 100 g. Sættes direkte på smurte plader

Rasketid*: Ingen

Bagetemperatur*: 250°C med damp. Efter 2 min. reduceres temperaturen til 210°C

Bagetid*: 20-25 min.

*Vejledende

Tomatbrød

Tomat- og Olivenpesto: 200 g hakkede soltørrede tomater, 100 g sorte oliven uden sten, 10 g timian. Det hele blendes groft.

Køretid*: Køres godt sammen ca. 2 min. i røremaskine, lige efter at grunddejen er kørt færdig.

Dejvægt: 2.500 g grunddej og 310 g tomat- og oliven pesto

Opslåning: Slåes op som langt franskbrød og kommes i olieret gastro bakke og efter 15 min. trykkes dejen ud, så den fylder hele bakken. Derefter fordeles 100 g olie ud over dejen og dejen trykkes så dybt at fingrene markeres i dejen. Efter rasketid drysses med sesamfrø og groft havsalt.

Rasketid*: Tørraskes 60 min.

Bagetemperatur*: 170 °C - damp i ca. 15 sek.

Bagetid*: Ca. 35-40 min. og de sidste 5 min. med åbent spjæld.

*Vejledende

Verona-stykker

Dejvægt: 2.000 g pr. pres (rundvirkes). Sættes på plade med virket opad

Rasketid*: Tørraskes ca. 60 min.

Bagetemperatur*: 250°C m/halv damp. Efter 2 min. reduceres temperaturen til 210°C

Bagetid*: 18-20 min.

*Vejledende