



MANITOBA LYSE BRØD & STYKKER

OPSKRIFT

8.000 g	Manitoba Cream mel – varenr. 3076104
2.000 g	Dansk Landmel NA – varenr. 3088004
100 g	VM -18 – varenr. 3314104
75 g / 37,5 g	Gær – Frisk gær: 75 g / Tørgær (varenr. 10029): 37,5 g
ca. 8.000 g	Vand
275 g	Salt (tilsæt efter 7 min. langsomt) – varenr. 10056 (Salt m/jod)
ca. 18.475 g	Dejvægt i alt

Dejtemperatur	24–26°C (vigtigt)
Køretid	8 min. langsomt + ca. 12 min. hurtigt (til skær dej)
Liggetid	1 x 45 min. -> herefter på køl til næste dag.
Dejvægt	500 g pr. brød – 100 g pr. stykke
Opslåning	Kasser tages direkte fra køl og hakkes ud.
Dekoration	Forarbejdes i grov durum – varenr. 9006204
Rasketid	Kan bages straks efter de er hakket ud
Bagetid/temp.	Bages som rustikt brød. Bagetid: Brød: 35 min. - Stykker: 22 min. Bagetiden er vejledende.

FREMGANGSMÅDE

Alle ingredienser med undtagelse af salt og 1 l. vand tilsættes æltekarret. Salt tilsættes efter 7 min. langsomt. Når maskinen sættes i 2. gear tilsættes det sidste vand og dejen æltes skær og smidig.

Dejen vejes i olieret kasser

Stykker	4.000 g (40 stykker)
Brød	5.000 g (10 brød)

Efter liggetid foretages grundigt kuvertfold, herefter på køl til næste dag.

PRIS PR.
BRØD
1,90 KR.

PRIS PR.
STYKKE
0,38 KR.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G:

Energi	806 kJ/ 193kcal
Fedt	0,8 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	37,1 g
– heraf sukkerarter	1,5 g
Kostfibre	1,8 g
Protein	7,8 g
Salt	1,47 g

INGREDIENSER

Hvedemel, vand, salt tilsat jod, hvedegluten, gær, hvedemel, druesukker, bagehjælpemiddel (hvedemel, ascorbinsyre (E300), enzymer), emulgator (E472e (vegetabilsk), melbehandlingsmiddel (E300), rapsolie.