

Wienerbrød (af Wiener-Vals 100/0)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: Som kold som muligt

Køretid*: 5 min. ved mellemhastighed

Indrulning: 50-60% rulle margarine

Rulning: 3 x 3 uden hviletid. Efter rulning sættes dejen på køl/frost i 20 min.

Dejvægt:

Wienerbrød: 50-60 g pr. stk.

Stænger: 200 g pr. stk.

Rasketid*: Ca. 45 min.

Bagetemperatur*: 210-230 °C

Bagetid*:

Småt wienerbrød: 12-14 min.

Stort wienerbrød: 18-20 min.

* Vejledende

Opskrift

1.000 g koldt vand
500 g æg
140 g gær
2.600 g Wiener-Vals 100/0 NA
(3303004)
4.240 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, **æg**, gær, sukker, **hvedegluten**, rapsolie, **hvedeklid**, salt tilsat jod, **rugsigtemel**, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1080 kJ 258 kcal
Fedt	2,6 g
- mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	46,2 g
- heraf sukkerarter	5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	10,6 g
Salt	0,39 g