

Italiensk Grødbrød



Opskrift

1.200	g Grødbrød 30/70 NA (3326004)
400	g solsikkekerner (9012004)
400	g græskarkerner (9011104)
2.000	g vand
3.000	g Tipo "00" Grano Tenero NA (2503004)
1.500	g Durum Fine (9007204)
150	g salt (10056)
80	g gær
3.100	g vand
11.830	g dej i alt

Fremgangsmåde:

Først blandes grøden af 1200 g Grødbrød 30/70 NA, 400 g solsikkekerner, 400 g græskarkerner og 2000 g vand (ca. 30 °C). Ingredienserne til grøden blandes 5 min. i æltekar og hviler efterfølgende i 10 min. De 4.000 g iblødsat grød er nu klar til at blive blandet med de andre ingredienser til italiensk grødbrød.

Beskrivelse: Alle ingredienser hældes i æltekarret, undtagen ca. 600 g vand og de 150 g salt. Når dejen er kørt 5 min. langsomt og 5 min. hurtigt, tilsættes de 600 g vand. Derefter køres dejen 5 min. hurtigt, saltet tilsættes de sidste 2 min.

Dejtemperatur: 25-27 °C

Køretid*: 5 min. langsomt + 5 min. hurtigt + 5 min. hurtigt

Liggetid*: Dag 1: 60 min. i hævekasse. Efter liggetid vejes dejen af og brødene foldes sammen til aflange brød og sættes på plader. Stykkerne foldes forsigtigt og sættes på plader med virket ned. Sættes på frost i 1 time og derefter på køl med stikvognspose over i min. 12 timer. Dag 2: Brødene tages ud af køl og tempereres i bageriet til en kernetemperatur på min. 15 °C. Stykkerne vendes med virket op inden afbagning.

Dejvægt: Brød: 650 g. Baguette: 400 g. Stykker: 120 g.

Dekoration: Havregryn, hørfrø, Durum Grosso og rugmel

Rasketid*: 50-60 min. tørrask

Bagetemp.*:

Stikovn: Sættes ind ved 250 °C, faldende til 210 °C. Damp efter 2 min.

Herdovn: Sættes ind ved 250 °C, faldende til 210 °C. Damp efter 2 min.

Bagetid*:

Brød: 30 min. + 15 min. med åbent spjæld

Baguettes: 25 min. + 5 min. med åbent spjæld

Boller: 18 min. + 3 min. med åbent spjæld

*Vejledende

Ingredienser

Vand, **hvedemel**, **durumhvedemel**, **havregryn**, solsikkekerner, græskarkerner, tørret hvedesurdej (**hvedemel**, enzym, startekultur), salt tilsat jod, **byggryn**, **ruggryn**, **hvedegluten**, gær, emulgator (E472e), varmebehandlet **rugmel**, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	978 kJ 234 kcal
Fedt	5 g
- mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	36,3 g
- heraf sukkerarter	1,1 g
Kostfibre	2,6 g
Protein	9,1 g
Salt	1,4 g