

Græsk grillbrød (med Limnos 50/50)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur
Køretid*
Liggetid
Dejvægt
Form
Dekoration
Rasketid*
Bagetemperatur*

Bagetid*

*)Vejledende

27°C
12 min. (10 min. langsomt + 2 min. hurtigt)
30 min. i virk
1.200 g pr. pres
Alu-form - diameter 25 cm
Sæt 15 boller i alu-form (diameter ca. 45 min.
Indsættes ved 250°C uden damp, efter 2 min. dampses der normalt og temperaturen reduceres til 210°C
30 min + 5 min åbent spjæld

Opskrift

1.000 g Limnos 50/50 (3331004)
1.000 g Elephant Hvedemel NA (2410004)
500 g fordej
35 g gær
1.200 g vand
3.735 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, **durumhvedemel**, gær, palmeolie, salt tilsat jod, majs mel, glukosesirup, gurkemeje, majsstivelse, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1014 kJ 242 kcal
Fedt	2,7 g
- mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	44,8 g
- heraf sukkerarter	1,2 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	8 g
Salt	1,1 g