

Grill Olivenbaguette (med Limnos 50/50)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: 27°C

Køretid*: (8 min. langsomt + 4 min. hurtigt - i de sidste 2 min. tilsættes de hakkede oliven)

Liggetid: 30 min. i virk

Dejvægt: 250 g

Opslåning: Efter liggetiden slåes brødet op til et ca. 25 cm langt brød med spidse ender. Stryges herefter med vand og vendes i Durum Grosso.

Rasketid*: Tørraskes i ca. 45 min. Brødet snittes med 3 dybe snit på tværs af bagutten inden indsætning i ovn

Bagetemperatur*: Indsættes ved 250°C uden damp, efter 2 min. dampes der normalt og temperaturen reduceres til 210°C.

Bagetid*: 20 min + 5 min. med åbent spjæld

*Vejledende

Opskrift

1.000	g	Limnos 50/50 (3331004)
1.000	g	Elephant hvedemel NA (2410004)
188	g	hakkede oliven (grønne eller sorte)
500	g	fuldmodnet fordej
35	g	gær
1.200	g	vand
3.923	g	dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, 22%
durumhvedemel, 5% oliven, gær, palmeolie, salt tilsat jod, majsmeel, glukosesirup, gurkemeje, majsstivelse, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1045 kJ 250 kcal
Fedt	4,4 g
- mættede fedtsyrer	1,3 g
Kulhydrat	43,1 g
- heraf sukkerarter	1,2 g
Kostfibre	2,4 g
Protein	7,6 g
Salt	1,51 g