

Grill Tomatbaguette (med Limnos 50/50)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur
Køretid*
Liggetid
Dejvægt
Opslåning
Rasketid*
Bagetemperatur*
Bagetid*

27°C
(8 min langsomt + 4 min hurtigt - i de sidste 2 min tilsættes de hakkede tomater)
30 min. i virk
250 g
Efter liggetiden slås brødet op til et ca. 25 cm langt brød med spidse ender. Stryges herefter med vand og vendes
45 min. Brødet snittes med 3 dybe snit på tværs af baguetten inden indsættning i ovn.
250°C uden damp efter 2 min. dampes der normalt og temperaturen reduceres til 210°C
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 soltørrede tomater
500 g fuldmoment fordej
35 g gær
1.200 g vand
3.923 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, 22%
durumhvedemel, 5% soltørret tomat, gær, palmeolie, salt tilsat jod, majsstivelse, glucose sirup, gurkemeje, majsstivelse, ~~palmeolie~~, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	988 kJ 236 kcal
Fedt	2,8 g
- mættede fedtsyrer	1 g
Kulhydrat	42,8 g
- heraf sukkerarter	1,2 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	8 g
Salt	1,08 g