

Sandwichstykker (med Limnos 50/50)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur
Køretid*
Liggetid
Dejvægt
Opslåning

Rasketid*
Bagetemperatur*
Bagetid*
Fyld

26 - 27°C
10 min. langsomt + 1 min. hurtigt
15 min. i virk
ca. 140 g
Rulles ned på 7 mm på rullebordet. Lægges på bagebordet. Hviler 15 min.
Hakkes ud i stykker á 8 x 13 cm (ca. 140 g)
Sættes på plader.
30 min. i raskeskab + 15 min. i bager
Indsættes ved 250°C med damp, og temperaturen reduceres til 210°C.
15 min. + 5 med åbent spjæld
Brødet deles og hver halvdel smøres med Tatziki.
Herpå lægges følgende:
Sprøde salater
Agurkeskiver
Syltet artiskok
Røget kalkunfilet
Ringe af rødløg
Citronbåd og cherrytomater

*)Vejledende

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, majsme, glukosesirup, gurkemeje, majsstivelse, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1016 kJ
	243 kcal
Fedt	2,7 g
- mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	45 g
- heraf sukkerarter	1,3 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,9 g
Salt	1,13 g