

Genève



Fremgangsmåde:

Beskrivelse: Ælt alle ingredienser sammen.

Dejtemperatur: 25-26°C

Køretid*: 5 min. langsomt + 16 min. hurtigt - eller til at man kan trække gluten på dejen.

Dag 1: Sæt dejen på køl (5°C) i olieret hæveboks/kasse

Dag 2: Tag kassen ud fra køl 2 timer inden, at dejen skal bruges.

Dejvægt:

Brød: 750 g

Baguettes: 500 g

Sandwich: 175 g

Stykker: 120 g

Opslåning:

Vend dejen ud på bordet, og drys med med en blanding af sesam (30%), solsikkekerner (30%), hørfrø (30%) og havreflager (10%).

Brød: Hak dejen ud - del først dejen 1 gang på langs og efterfølgende 4 gange på tværs - så du ender op med 8 stykker dej i alt . Twist dejstykkerne.

Baguettes: Hak dejen ud - del først dejen 1 gang på langs og efterfølgende 6 gange på tværs - så du ender op med 12 stykker dej i alt . Twist dejstykkerne.

Sandwiches: Hak dejen ud - del først dejen 1 gang på langs og efterfølgende 18 gange på tværs - så du ender op med 36 stykker dej i alt . Twist dejstykkerne.

Stykker: Hak dejen ud - del først dejen 1 gang på langs og efterfølgende 25 gange på tværs - så du ender op med 50 stykker dej i alt . Twist dejstykkerne.

Rasketid*: 60 min tørrask

Bagetemperatur*:

Stikovn: Indsættes ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min. og reducér temperaturen til 210°C.

Herdovn: Indsættes ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min. og reducér temperaturen til 230°C.

Opskrift

1.700	g Genève (3334004)
1.700	g Grand Farine hvedemel (2422004)
50	g gær
95	g salt (10056)
2.700	g vand
6.245	g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, mørk ristet **byg**malt, solsikkekerner, **hvedegluten**, **hvedekerner**, hørfrø, salt tilsat jod, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, enzym, starterkultur), gær, druesukker, **rugmel**, **hvedestivelse**, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	916 kJ 219 kcal
Fedt	2,5 g
- mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	37,4 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	3,3 g
Protein	9,5 g
Salt	1,65 g

Bagetid*:

Brød: 25 min + 15 min. med åbent spjæld

Baguettes: 25 min. + 10 min. med åbent spjæld

Sandwich: 20 min. + 10 min. med åbent spjæld

Stykker: 20 + 8 min. med åbent spjæld

*) Vejledende