

Sandwich (Økologisk Tosca Farina Grunddej)



Fremgangsmåde:

Dekorationsmasse:

580 g Økologisk rugmel
5 g Økologisk tørgær
1.000 g Vand

Fremgangsmåde: Lad Tosca Farina Grunddejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse. Rør rugmel, tørgær og vand sammen. Lad dekorationsmassen trække i minimum 60 min. før brug.

Dejvægt: 175 g

Opslåning:

Dag 1: Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk durum, og hak dejen ud i stykker. Fold stykkerne sammen, og rul dem ud med let hånd - til ca. 15 cm i længden. Læg dem på en plade, og sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter.

Dag 2: Tag brødene ud af køl.

Rasketid: Lad brødene hæves til ønsket størrelse (til de har en kernetemperatur på 15°C).

Dekoration: Sprøjt dekorationsmassen på sandwichbrødene i et tyndt lag med en bred "flad" tyl. Sigt med økologisk Tipo "00".

Bagetemperatur*: Sæt brødene ind ved 250°C, uden damp. Damp normalt efter 2 min. og sænk temperaturen til 210°C.

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

*) Vejledende

Ingredienser

Vand, økologisk **hvedemel**, økologisk **durumhvedemel**, økologisk **rugmel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel(E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	842 kJ 201 kcal
Fedt	0,9 g
- mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	39,7 g
- heraf sukkerarter	0,7 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	6,6 g
Salt	1,31 g