

Franske middelhavsbrød

Grunddej

Fransk hvedemel	3.900 g
Landmel	2.300 g
PAIN DU MIDI	3.500 g
IREKS CIA 10	300 g
Gær	150 g
Vand (ca.)	6.600 g

Topping

PAIN DU MIDI og majsgrits 50/50

Æltetid: 4 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 60 min.

Dejvægt: Brød: 500 g
Baguetter: 350 g

Hviletid: Ingen

Opslåning: Brød: Virkes forsigtigt rundt op
Baguetter: Langes forsigtigt ud.

Rasketid: Natten over på køl i dejklæder.

Bagetemp.: 220 °C

Bagetid: Brød: Ca. 35 min.
Baguetter: Ca. 22 min.

Fremgangsmåde: Brød: Virkes runde op, vendes i PAIN DU MIDI / majsgrits og sættes i dejklædet, 2 ved siden af hinanden. Inden bagning snittes de 2 gange på tværs.

Baguetter: Langes forsigtigt ud, vendes i PAIN DU MIDI / majsgrits og sættes på dejklædet. Inden bagning snittes et langt S-snit.

IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk

Fortsættes på næste side

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	995 kJ (235 kcal)
Fedt	2,7 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	42,2 g
- heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	3,0 g
Protein	9,0 g
Salt	1,4 g

Beregnet næringsværdi pr. 100 g baguette inkl. topping:

Energi	1.109 kJ (262 kcal)
Fedt	3,1 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	47,0 g
- heraf sukkerarter	2,2 g
Kostfibre	3,3 g
Protein	9,9 g
Salt	1,6 g



OPSKRIFT SERVICE

IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk


IREKS