



CREDI® FERMENT BRØD & HÅNDVÆRKERE

ANTAL **Brød:** 9 stk. a 600 g
Håndværkere: 60 stk. a 73 g

OPSKRIFT: 6.000 g Credi® Ferment
120 g Salt tilsat jod
120 g Gær
3.600 g Vand



Afpyntes med blå birkes/sesam
Topping: Credi® Ferment og vand blandes 1/1. Brødet og håndværkerne pendles med blandingen og vendes derefter i blå birkes og sesam.

FREMGANGSMÅDE: Æltetid: 5 min i 1. gear. 4 min i 2. gear (køres skær)
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 2 x 15 min
Dejvægt: 600 g pr. til brød
4.400 g til håndværkere
Rasketid: 60 min.
Bagetid: 20 - 45 min.
Temperatur: Indsætningstemp 250 °C. Afbagningsstemp 190 °C
Damp: Normalt til håndværkere.
Halv damp til brød

Bland Credi® Ferment og vand 1/1 og pensl brød og håndværkere, vend derefter brødende og håndværkerne i denne blanding. Brødende slås op som cigarform.

INGREDIENSLISTE: **Hvedemel**, vand, fermenteret **hvedemel (hvedekimmel, gær, salt)**, gær, salt tilsat jod, tørret inaktivt gær (**byg**), ristet **rugmaltmel**, glukose, tørret **rugsurdej**, rapsolie, ristet **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300).
Drys: Birkes og **sesam**.



NÆRINGSINDHOLD:

Næringsindhold pr. 100 g (gennemsnit):	
Energi, kJ	1027 kJ
Energi, kcal	243 kcal
Fedt, g	2,1 g
heraf mættede fedtsyrer, g	0,3 g
Kulhydrat, g	46 g
heraf sukkerarter, g	0,9 g
Kostfibre, g	2,5 g
Protein, g	8,5 g
Salt, g	1,4 g

Disse oplysninger er vejledende.

Bageren er til enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte oplysninger hos Credin A/S.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.