



FULDKORNSHVEDEBRØD (75%)

Opskrift:

1.900 g	Fuldkornshvede Basis
600 g	Hvedemel
35 g	Salt tilsat jod
60 g	Gær*
1.650 g	Vand



Fremgangsmåde:

Æltetid: Dejen æltes skær (8 min. i 1. gear + 2 min. i 2. gear)

Dejtemp.: 27 °C

Liggetid: 2 x 15 min.

Dejvægt: 600 g slås løst op som franskbrød og virket vendes i hvedemel og lægges i Aluform 75165 – husk med virket op

Rasketid: Ca. 60 min. (Efter rask drysses let med hvedemel inden afbagning)

Bagetid: Ca. 35 min.

Temperatur: 260 °C ved indsætning. Reduceres til 190 °C

Damp: Normal ved indsætning

Ingrediensliste: Fuldkornshvedemel 48%, vand, **hvedemel**, gær, **hvedegluten**, salt tilsat jod, rapsolie, tørret **hvede surdej**, emulgator (E472e), **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300)

Næringsindhold:

Næringsindhold pr 100 g færdigbagt brød	
Energi	946 kJ/223 kcal
Fedt	2,0 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	40 g
-heraf sukkerarter	<0,5 g
Kostfibre	6,2 g
Protein	8,2 g
Salt	0,92 g

Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 g fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Produktet indeholder 48 g fuldkorn pr. 100 g.

Information: Af Fuldkornshvede Basis kan man bage de lækreste fuldkornshvedebrød, bagt med 100% fuldkornsmel, 75% fuldkornsmel eller 55% fuldkornsmel (Se opskrifter)

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.