

# ØL BRØD M/ FIN DURUM MEL



## Ingredienser:

### Fordej:

1000 g Hvidtøl eller Brown Ale  
1000 g Blé Origine Francaise (fransk hvedemel)  
10 g Gær

### Dejen:

2010 g Fordej (ovenstående)  
1000 g Vand, ca.  
300 g Mørk Kolddejskoncentrat  
60 g Gær  
1650 g Reform hvedemel  
300 g Durum Semolina fin

## Fremgangsmåde:

### Fordej:

- Gæren piskes ud i øllet. Melet tilsættes og blandes til en klumpfri blanding.
- Fordejen står tildækket med plast til næste dag.

### Dejen:

- Rør fordejen sammen med gær, vand og den mørke kolddejskoncentrat
- Tilsæt fin durum semolina og reform hvedemel
- Lad dejen ælte i 10 -12 minutter ved lav hastighed og herefter i 3-4 minutter ved middel hastighed
- Lad dejen hæve i ca. 30 minutter
- Til brød bør der afvejes ca. 400 g rå dej, og til boller bør der afvejes 50 g rå vej.
- Efterhæves i ca. 1 time.
- Brød og boller kan evt. pensels evt. øl og drysses let med mel.
- Ovn forvarmes til 220 C.
- Brød bages i 35 - 40 minutter og boller i 18 - 20 minutter.

## INFO BOX

Fordejen fungerer lidt ligesom en surdej og giver derved karakter til brødet og er med til at holde brødet frisk længere.

# PRODUKTDATA: MEL

Her kan du se de produkter fra Cerealia Foodservice, som er anvendt i denne opskrift.  
Find flere opskrifter og få inspiration til bage på [www.cerealiafoodservice.dk](http://www.cerealiafoodservice.dk)



## Blé Origine Francaise Fransk Hvedemel

varenr. 141167

1 x 25 kg



**Ingredienser:** Hvedemel frasigtet skaldele, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel E300 ascorbinsyre.

**Næringsindhold:**

Energi KJ	1410 KJ
Energi kcal	330 kcal
Protein	11 g
Kulhydrat	69 g
Fedt	1,5 g
Kostfibre	2,5 g

## Mørk Kolddejskoncentrat

varenr. 140138

1 x 20 kg



**Ingredienser:**

**Næringsindhold:**

Energi KJ	KJ
Energi kcal	kcal
Protein	g
Kulhydrat	g
Fedt	g
Kostfibre	g

## Reform Hvedemel

Varenr. 140528

1 x 10 kg



**Ingredienser:** Hvedemel, melbehandlingsmiddel E300 ascorbinsyre.

**Næringsindhold:**

Energi KJ	1400 KJ
Energi kcal	350 kcal
Protein	12 g
Kulhydrat	68 g
Fedt	1,5 g
Kostfibre	3,5 g



## Durum Semolina

Varenr. 100099

10 x 1 kg Amo

Varenr. 140196

1 x 25 kg HavneMøllema



**Ingredienser:** Durummel, fint malet.

**Næringsindhold:**

Energi KJ	1450 KJ
Energi kcal	340 kcal
Protein	12 g
Kulhydrat	71 g
Fedt	1 g
Kostfibre	4 g