

FRANSK BONDEBRØD



Ingredienser:

4 stk brød:

- 1200 g Fransk hvedemel
- 400 g Fransk fuldkornmel
- 8 dl ymer
- 2 tsk. salt
- 6 dl varmt vand (ca. 40 C)
- 100 g gær
- 1dl olivenolie
- 1 spsk. honning



Fremgangsmåde:

- Bland ymer og varmt vand, og opløs gæren heri.
- Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen, til den er ensartet.
- Lad dejen hæve, lunt og tildækket, ca. 30 min.
- Slå dejen ned og del den i 4 lige store stykker. Form dem til kugler og lad dem hvile tildækket i ca. 10 min.
- Form kuglerne til 4 runde brød. Sæt dem på bageplade og lad dem efterhæve, lunt og tildækket, til dobbelt størrelse ca. 30 minutter.
- Pensling: sammenpisket æg, Drys med fuldkornsmel og lav 2 flotte snit i toppen af brødet.
- Bagetid: 30 - 35 min. ved 200 C forvarmet ovn.

INFO BOX

Vores nyhed Blé Complet Origine Française - er velegnet til alle brødtyper og bagværk, hvori der indgår fuldkorns hvedemel. Fransk Fuldkorns er en kraftig mel, og kræver lang æltetid ved lav hastighed, for at opnå den perfekte binding af væde i dejen. Fransk mel er generelt meget velegnet til langtidshævende deje.



PRODUKTDATA: FRANSK MEL

Hos Crealia Food Service er vi stolte af at præsentere vores serie af 3 franske mel produkter. Mel fremstillet af originale franske råvare er helt specielt pga. kornsorten og de specielle dyrkningsbetingelser, der er i Frankrig.

Fransk fuldkornsmel giver: mild og rund smag, høj brødvolumen, sprød skorpe, flot krumme og struktur og ikke mindst højt indhold af kostfibre.


Udover de 2 meltyper, har vi en færdig melblanding i det franske sortimentet "Fransk Flüte" Pain Traditionale Francaise, hvortil der kun skal tilsættes vand og gær.

Det er muligt at bage flotte og smagsfulde flüte, som er ganske som den originale smag, der kendes fra det franske brød. Blandingen kan også anvendes til andre brød typer, ligesom der kan tilsættes krydderier og forskellige frø og korn til dejen for at skabe variation.



Fransk Fuldkornsmel Blé Complet Origine Francaise

varenr. 141325

1 x 20 kg 

Ingredienser: Fuldkornshvedemel formalet af franske hvedekerner, melbehandlingsmiddel E300 ascorbinsyre.


Næringsindhold:

Energi KJ	1380 KJ
Energi kcal	330 kcal
Protein	10 g
Kulhydrat	60 g
Fedt	2,5 g
Kostfibre	12 g



Fransk Hvedemel Blé Origine Francaise

varenr. 141167

1 x 20 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



Fransk Flüte Pain Traditionale Francaise

varenr. 140491

1 x 25 kg 

Ingredienser: Fransk hvedemel, hvedegluten, salt tilsat jod. Tilsat: Emulgator mono- og diacetylvinysyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer E 472e, melbehandlingsmiddel ascorbinsyre E 300, enzym alfa- amylase.

Næringsindhold:

Energi KJ	1450 KJ
Energi kcal	340 kcal
Protein	11 g
Kulhydrat	72 g
Fedt	1 g
Kostfibre	2 g