

FRANSK MADBRØD



Ingredienser:

Til 2 store brød:

- 800 g Fransk hvedemel
- 200 g Fransk fuldkornsmel
- 6 dl vand
- 40 g gær
- 2 tsk. salt
- 6 spsk. olivenolie
- 200 g sorte oliven, uden sten, hakkede
- 200 g grønne oliven, uden sten, hakkede
- 200 g lufttørrede skinke i strimler
- 4 spsk. tørrede oregano



Fremgangsmåde:

- Opløs gæren i lunken vand
- Tilsæt mel, salt, olie, oliven og skinke, og ælt dejen godt sammen.
- Lad dejen hæve, lunt og tildækket, til dobbelt størrelse ca. 40 min.
- Slå dejen ned og form 2 store runde brød.
- Drys med mel og lad brødet hæve, lunt og tildækket, ca. 40 min. Skær mønster i overfladen, ca. 1 cm dybt.
- Bagetid: ca. 20-25 min. i en 225 C forvarmet ovn.

INFO BOX

Vores nyhed Blé Complet Origine Francaise - 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