

# ITALIENSKE GROVBOLLER



## Ingredienser:

### Fordej:

- 1000 g Del Borgo Orange (140080)
- 20 g Gær
- 1000 g Koldt vand

### Dejen:

- 2500 g Integrale Fuldkornshvedemel (140246)
- 500 g Durum Semolina (140196)
- 80 g salt
- 100 g gær
- 1800 g vand

## Fremgangsmåde:

### Fordejen:

- gæren opløses i vandet, melet blandes i til en jævn blanding. Fordejen skal stå i køkkenet til næste dag.

### Dejen:

- Gæren opløses i vand tilsæt salt, durum og fordejen.
- Tilsæt Integrale fuldkornshvedemel.
- Dejen æltes i 15 minutter ved lav hastighed og derefter i 8 minutter.
- Dejen ligges til hævnning i 45 minutter, gerne i oliesmurt bakke.
- Slå op til brød evt. med spidse ender eller som Ciabattabrød eller boller
- Efter hæve i 30 minutter
- Bages i 35-40 min. ved 280 C faldende til 220 C, indsættes med halv damp.

## INFO BOX

Ved at tilberede en fordej, som tilsættes brødet, bidrages der til smagsudviklingen i brødet.

# PRODUKTDATA: MEL

Hos Cerealia Foodservice vil vi gerne give mulighed for at bruge gode Italienske meltyper, som også har masser af smag og karakter.



## Del Borgo Orange - Tipo 0

varenr. 140080

1 x 25 kg

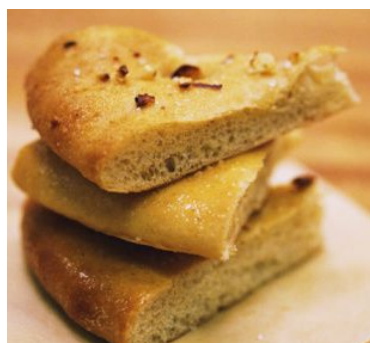


Italiensk hvedemel af meget kraftig, kvalitet som giver en sej krumme, velegnet til langtidsliggende deje.

**Ingredienser:** Italiensk hvedemel.

**Næringsindhold:**

Energi KJ	1420 KJ
Energi kcal	330 kcal
Protein	14 g
Kulhydrat	73 g
Fedt	1 g
Kostfibre	3 g



## Durum Semolina - fint malet

varenr. 140196

1 x 25 kg



**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



## Integrale Fuldkornshvedemel

varenr. 140246

1 x 25 kg



Blød fuldkornsmel, som giver en ekstra flot og aromatisk krumme.

**Ingredienser:** Fuldkornshvedemel, italiensk fuldkornshvedemel fra Molino Del Borgo i Modena.

**Næringsindhold:**

Energi KJ	1335 KJ
Energi kcal	318 kcal
Protein	13 g
Kulhydrat	62 g
Fedt	2 g
Kostfibre	11 g

