



## Fuldkorns Hvedebrød

35 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød



Dejen:	1500 g	BagerBagt koncentrat
	900 g	Reform Hvedemel
	600 g	Blé Complet Origine Francaise
	100 g	Gær
	1850 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 25-27°C

Æltetid: 10 minutter langsomt og 1-2 minutter hurtigt.

Liggetid: 2 x 30 minutter

Dejvægt: 550 g

Bages i træramme 4 x2 vendt i blanding af sesam og blå birkes.  
Brødene fedtes på siderne.

Alternativt aluform 76140 – vendes i blanding af 25% hørfrø, 25% sesam og 50% rugflager.

Rasketid: 50-60 minutter.

Bagetemperatur: 20-30°C under temperatur for specialbrød

Bagetid: ca. 45 minutter (træramme) ca. 35 minutter (aluform).



### Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	1000 kJ/240kcal
Protein	9 g
Kulhydrat	41 g
- heraf sukkerarter	4 g
Fedt	2,7 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kostfibre	6 g
Natrium	0,46 g