



BRØD TIL MADPAKKEN

Fuldkorns Hvedebrød/Grunddej til nedenstående opskrifter

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.

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

Ud fra ovenstående GRUNDDEJ kan du arbejde videre med følgende produkter:

**Fuldkorns Sandwich brød**

Hvis sandwichforme haves:

Dejvægt 700 g. Lægges i virk og slås op som franskbrød.

Hakkes i 4 stk. – hvert stykke drejes 90 grader og lægges i form (twistes).

Alternativt:

Dejvægt 375 g. Lægges i virk og slås op som franskbrød.

Hakkes i 4 stk. – hvert stykke drejes 90 grader og lægges i form (twistes) form 10 x 10 x 18. Drysses evt. med rugdrys.

Raskes og bages som franskbrød/formbrød.

**Fuldkorns Sandwich boller**

3000 g pr. bræk.

12 stk. på plade – hviler og trykkes af 2 gange.

Stryges med vand og drysses med sesam.

Raskes og bages som burgerboller.

Det er en god ide at dække de bagte boller til med plast, medens de er lune.

Derved bindes der mere fugt i bollen og de holder sig frisk i længere tid.

**Fuldkorns Sandwich stykker**

Hvis delemaskine forefindes, tilpasses presvægt til den ønskede dejvægt/størrelse.

Alternativt rulles dej ud på rullebord ned på 10 – skæres 7 x 12,5 cm.

Vendes i rugdrys.

Raskes og bages som sandwichstykker.



Se opskriften på forsiden!



Sammenbagte Fuldkornsboller

2000 g pr. bræk

6 stk. i folieform 75165 – vendes i f.eks. rugdrys.

Raskes og bages som f.eks. theboller/gulerodsboller.



Fuldkorns Pølsehorn

1500 g pr. bræk. Afbrækkes. Boller hviler 30-45 minutter.

Rulles gennem rullebord på 2 – lægges på bageribord.

Evt. lille klat ketchup og lille pølse lægges i hver. Rulles sammen som giffel.

Vendes evt. i sesam. Raskes og bages ved bløddestemperatur.



Fuldkorns Mini Pizza

3000 g pr. bræk. Afbrækkes. Boller hviler 30-45 minutter.

Rulles gennem rullebord på 3. Hviler i 30 minutter. Prikkes let med fingrene.

Smøres med pizzasovs og pyntes med skinke/pepperoni/ost m.v.

Raskes moderat og bages. Kan med fordel bages i hærdooven.



Fuldkorns Pirogger

3000 g pr. bræk. Afbrækkes. Boller hviler 30-45 minutter.

Rulles gennem rullebord på 2,5. Midten smøres med pizzasovs. Der lægges stegt kyllingekød og forårsløg i – krydres med karry. (eller fyld efter eget valg)

Lægges ind over som en halvmåne – trykkes godt til i kant – stryges med æg.

Raskes moderat og bages. Kan med fordel bages i hærdoovn.

Bemærk!

Gældende for pølsehorn, pizzastykker og pirogger.

Her er det kun grunddejen, der opfylder kravene for fuldkornsmærkning.

Ved tilsætning af diverse fyld – bortfalder denne.