



## ØL-BRØD og ØL-STYKKER m/ølstrygelse

Fordej:	1000 g	Hvidtøl eller Brown Ale
	1000 g	Blé Origine Francaise (fransk hvedemel)
	10 g	Gær



Gæren piskes ud i øllet. Melet tilsættes og blandes til en næsten klumpfri blanding.  
Fordejen står tildækket med plast til næste dag

Dejen:	2010 g	Fordej (ovenstående)
	1000 g	Vand, ca.
	300 g	Mørk Kolddejskoncentrat
	60 g	Gær
	1650 g	Reform hvedemel
	300 g	Durum Semolina fin

Dejtemperatur: 24 - 26°C

Æltetid: 10-12 minutter i 1. gear

3-4 minutter i 2. gear

Liggetid: 60 minutter i dejen – 30 minutter i virket.

Dejvægt: 400 g. brød./2000 g bræk til stykker

Raskes: Ca. 50 min. \*OBS! Øl -strygelse smøres på brød/stykker efter 20 min. rask.

Afpyntning: \*Ølstrygelse: 1,5 dl øl, 125 g. halvsigte og 10 g. gær

Blandes og henstår i bageriet ca. 1 time.

Smøres på brød/stykker efter 20 min. rask – sigtes herefter over med halvsigte.

Ovntemperatur: Som specialbrød, yderst velegnet til afbagning på hærd

Bagetid: ca. 35-40 minutter for brød og 18 minutter for stykker

(OBS! – kan IKKE fuldkornsmærkes)

## Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	1050/250 kJ/kcal
Protein	7,5 g
Kulhydrat	49 g
- heraf sukkerarter	2 g
Fedt	1,5 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kostfibre	3,5 g
Natrium	560 mg