



Franske Fuldkorns Trekanter

37 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød



Fordej:	3000 g	Blé Origine Francaise
	1800 g	Vand
	75 g	Gær
	30 g	Salt

Æltes sammen 4 minutter langsomt og ca. 4 minutter hurtigt til skær dej.

Lægges i balje – står 1 time i bageriet – sættes herefter, tildækket, på køl til næste dag.

Dejen:	4905 g	Fordej (se ovenstående)
	4600 g	Blé Complet Origine Francaise
	1400 g	Blé Origine Francaise
	1000 g	UNO Fuldkorns Rugmel N+
	800 g	Durum Kerner/Rugflager/Havreflager
	750 g	Mørk Kolddejskoncentrat
	250 g	Gær
	100 g	Mørk Rugbrødsmalt
	50 g	Møllesur
	5300 g	Vand, ca.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	970 kJ
Protein	7 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	0,2 g
Fedt	2 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kostfibre	6 g
Natrium	0,5 g

Dejtemperatur: 24-26°C

Æltetid: 12 minutter langsomt + ca. 5 minutter hurtigt (til god skær dej).

Liggetid: 60 minutter – afvejes og ligger herefter ca. 20 minutter.

Dejvægt: 450 g

Opslåning: Trykkes let flad og foldes ind som en trekant. Vendes rundt med samling nedad. Placeres på plade. Tørrasker i ca. 45 minutter.

Dekoration: Skabelon placeres i midten af brød og der sigtes omhyggeligt mel på. Der gives et lige snit på de 3 sider.

Bagetid: Bages i hærdown, ca. 30 minutter – dampes ved indsætning.



Franske Fuldkorns Morgenstykker

41 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød



Hvis 10/20 deler forefindes

Stykke på 3300 g foldes til 4-kant. Hviler i 60 minutter.

Deles i 20, som derefter skæres/hakkes diagonalt, så der bliver 40 morgenstykker.

Stryges med vand og drysses med en blanding af majs og blå birkes. Hvert stykke får 2 snit på toppen.

Alternativt:

Rulles ud på rullebord, ned på 12.

Hviler lidt til spændingen er væk.

Skæres/deles i 10 cm x 10 cm.

Pensles med vand og drysses med blanding af majs og blå birkes.

Skæres/hakkes diagonalt, hvert stykke får 2 snit på toppen.

Raskes og bages som rundstykker/grovstykker.



Franske Fuldkorns Frokostboller

41 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød



Efter hviletiden på de 60 minutter afvejes der stykker på 100 - 125 g.

Virkes let runde og placeres på plade, hviler i yderligere 20-30 minutter, hvorefter de trykkes let.

Bagetid: Ca. 14 minutter. Dampes ved indsætning.
(Bollerne skal være bløde)

