



## CREDI® FERMENT KOLDHÆVET BRØD

ANTAL: 10 stk. a 650 gram

OPSKRIFT:

4.000 g	Credi® Ferment
80 g	Salt tilsat jod
80 g	Gær
40 g	Credifrost® Super
3.000 g	Vand



FREMGANGSMÅDE:

Æltetid:	10 min i 1. Gear. 10 min i 2. gear (køres skær)
Døjtemp:	28 °C
Liggetid:	60 min
Dejvægt:	650 g
Rasketid:	Ca. 120 min under plast i bageriet
Bagetid:	45 - 55 min
Temperatur:	Stikovn, 250 °C indsæt, afbagning 190 °C
Damp:	Halv

ARBEJDSBESKRIVELSE: Når dejen er kørt lægges den i en smurt plast bakke i 1 time og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. De vendes ud i blanding af blå birkes og sesam og vejes af på 650 g. Slåes let op og sættes på en plade med en blanding af rugmel og durum. Efter tørrask – før afbagning – vendes de med virket opad.

INGREDIENSLISTE: **Hvedemel**, vand, fermenteret **hvedemel (hvedekimmel, gær, salt)**, gær, salt tilsat jod, tørret inaktivt gær (**byg**), ristet **rugmaltmel**, glukose, tørret **rugsurdej**, **hvedegluten**, sukker, **hvedemaltmel**, rapsolie, **sojamel**, emulgator (E472e), ristet **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300), kartoffelstivelse.  
Drys: Birkes og **sesam**.



**NÆRINGSINDHOLD:**

Næringsindhold pr. 100 g (gennemsnit):	
Energi, kJ	948 kJ
Energi, kcal	224 kcal
Fedt, g	2,0
heraf mættede fedtsyrer, g	0,3
Kulhydrat, g	43
heraf sukkerarter, g	1,0
Kostfibre, g	2,3
Protein, g	8,0
Salt, g	1,3

Disse oplysninger er vejledende.  
Bageren er til enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte oplysninger hos Credin A/S.

**Credin A/S**

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000  
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.