

# Durumbaguette

med IREKS CIA 10, DURUM-SAUERTEIG og GERSTEN-MALTEX

## Polish

|                |         |
|----------------|---------|
| Groft durummel | 2.000 g |
| Gær            | 80 g    |
| Vand           | 2.000 g |
| Totalvægt      | 4.080 g |

Blandes med hånden til der ikke er mere frit mel. Stilles på køl til næste dag

## Grunddej

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Polish          | 4.080 g  |
| Hvedemel        | 4.000 g  |
| Groft durummel  | 3.000 g  |
| IREKS CIA 10    | 1.000 g  |
| DURUM-SAUERTEIG | 250 g    |
| GERSTEN-MALTEX  | 250 g    |
| Gær             | 120 g    |
| Vand (ca.)      | 5.000 g  |
| Totalvægt       | 17.700 g |

Æltetid: 8 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 350 g

Hviletid: 30 min.

Opslåning: Slås op som baguetter og vendes i hvedemel

Rasketid: Raskes i dejklæde på køl natten over

Bagetemp.: Ca. 210 °C, med damp

Bagetid: Ca. 30 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vendes dejen ud på et bord drysset med hvedemel. Dejen vejes af, slås løst op og hviler herefter. Efter hviletiden langes baguetterne ud i den ønskede længde og vendes i hvedemel. Der lægges 8 baguetter i det foldede baguetteklæde pr. plade, og dækkes til med det overskydende klæde. Baguetterne sættes på køl til næste dag.

Dagen efter tages baguetterne ud fra køl og tempereres kortvarigt (15 – 20 min.) og snittes med fire snit på tværs inden bagning.

Topping: Hvedemel (5 g pr. baguette)

*Opskriften fortsættes på bagsiden*



**Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:**

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| Energi              | 1.063 kJ (251 kcal) |
| Fedt                | 1,1 g               |
| - Heraf mættet fedt | 0,2 g               |
| Kulhydrat           | 48,8 g              |
| - heraf sukkerarter | 2,0 g               |
| Kostfibre           | 2,9 g               |
| Protein             | 9,9 g               |
| Salt                | 1,6 g               |