

# FRANSKE MADBRØD MED HVIDLØG OG URTER

## HVEDE



### Opskrift

	<u>direkte</u>	<u>køl</u>
Melior Ferment (varenr. 0810)	1000 g.	1000 g
Vand	700 g.	700 g.
Salt (varenr. 1150)	20 g.	20 g.
Samlet vægt	1720 g.	1720 g.

### Fremstilling

	<u>direkte</u>	<u>køl</u>
Æltetid	5 min. L 4/6 min. H	5 min. L 4/6 min. H
Dejtemperatur	28°C	24°C
Dejmodning	60 min. foldes efter 30 min.	30min. foldes, sættes på køl
Kølemetode		min. 6 timer/ max. 48 timer ved 2-5°C
Vægt	300 g.	300 g.
Hviletid i afvejede stykker:	20 min.	45 min.

Opslåning: Formes som baguettes ca. 40 cm. Sættes på plade med ciliconepapir

### Fremstilling

	<u>direkte</u>	<u>køl</u>
Raskning	45/50 min. ved 25°C	60/75 min. ved 22/24°C
Snittes	snittes dybt på langs, påsprøjtes ca. 50-70 g. hvidløgs/urteblanding (varenr. 11796)	
Dampes	5/8 sek.	5/8 sek.
Afbagning	15/20 min. ved 250/230°C	15/20 min. ved 250/230°C

120 g. hvidløgpulver m/urter blandes med 800 gr. smør og 200 gr. olivenolie

### Kalkulation

Pris pr 300 g. brød            3,08 kr.