



Godt brød fra vår baker

Pølsebrød med Regal Hvit Hvete

Pølsebrød bakt med Regal Hvit Hvete Sammalt Fin gir økt fiberinnhold og et saftig, holdbart produkt, med den samme lyse fargen og milde smaken som et vanlig pølsebrød. Resepten egner seg like godt til hamburgerbrød.



Grovhet: 35 %

INGREDIENSER

Ingrediens	Gram
Vann	10 000
Regal Hvetemel Bakeri	12 300
Regal Hvit Hvete Sam Fin	6 700
Idun Soft Ekstra	350
Idun Bakemargarin Standard	1 500
Sukker	1 500
Skummet melkepulver	1 000
Idun Fersk gjær original blå	1 000
Salt	200
Total deigvekt:	34 550

FREM GANGSMÅTE

Deigtemperatur	27°C
Eltetid	6 + 4 min
Hviletid	20 min
Rasketid	50-60 min
Rasketemperatur	37°C
Fuktighet	78% RH
Dampetid	Ingen
Steketemperatur	240°C
Steketid	7 min

Deigvektforslag pølsebrød:	40 gram
Deigvektforslag hamburgerbrød:	100 gram

