

■ PRODUKTARK

ØKOLOGISK MARIAGERTOBA FRA BORNHOLMS VALSEMØLLE

**PRODUKTET:**

En ny favorit fra Bornholms Valsemølle, men Mariagertobaen er allerede velkendt blandt bageentusiaster! Fintformalet økologisk Mariagertobahvede er perfekt til bagning af brød og boller. Melet giver et flot hævet og luftigt brød med masser af smag, en saftig krumme og en sprød skorpe.

Mariagertoba er en population af vårhvede, som hurtigt er blevet kendt for sin suveræne bagekvalitet. Den har hårde kerner og et stramt gluten og minder dermed om canadisk Manitoba. Melsorten er udviklet, så den passer godt til det danske klima og kan klare de mere uforudsigelige forhold, der især er gældende i økologisk landbrug.

Bornholms Valsemølle har produceret kvalitetsmel til bagere gennem flere generationer. De spændende meltyper er med til at give mere smag og karakter til dit brød. Husk at fortælle, at du bager med mel fra Bornholms Valsemølle.

Dansk produceret.

INGREDIENSER
NONFOOD
BAGERILØSNINGER

HOLDBARHED:

9 mdr. fra produktion

VARESTAMDATA:

Varenavn: Øko Mariagertoba hvedemel, fint
Varenr.: 23019
Pakning: Sæk á 12,5 kg

Udskriftsdato: 22.04.2024





■ UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

MARIAGERTOBA BRØD

Sprødt og velsmagende surdejsbrød med Mariagertoba

14 brød à 700 g

Beregn din avance i Premium Pro

Ingredienser

5.000 g Øko Mariagertoba, fint (23019)

1.000 g Bygsur 20aktiv, flydende (802038)

100 g Credifrost® Super (949789)

40 g Kronjäst orig. gær (36018)

3.250 g Vand 1

140 g Salt m/jod (34799)

500 g Vand 2

Ingredienserne (-salt og vand 2) æltes langsomt i 8 min. Salt tilsættes og æltehastigheden øges. Vand 2 tilsættes lidt efter lidt, og dejen æltes skær. Lad dejen hvile 60 min. i dejkasse, hvorefter den foldes sammen (stødes) og stilles på køl til næste dag.

Næste dag tages dejen ud fra køl og tempererer 120 min., inden den hakkes ud og bages ved 220°C i ca. 35 min.