

Tomat-chili slice med Ølandshvede



Fremgangsmåde:

Alle ingredienser hældes i æltekarret, undtaget 140 g salt, når dejen er kørt 8 min. langsomt, køres der 4 min. hurtigt, og de 140 g salt tilsættes.

Dejtemperatur: 25-27°C

Køretid*: 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Liggetid: 15 min. som dej + 15 i virk.

Dejvægt: 1.500 g

Opslåning: Dejen rulles ud på rullebord, så den passer til en plade, markeres 4x4, 200 g tomat/chili pesto smøres ud på dejen, et hakket løg fordels, 2 skiver tomat lægges på hvert stykke. Drys med lidt basilikum og lige inden afbagning med lidt flagsalt. Efter afbagning fordeles mozzarellaost.

Rasketid*: 50-60 min i raskeskab

Bagetemperatur*: Indsættes ved 250°C, faldene til 210°C. Damp ved indsætning

Bagetid*: 15 min. + 5 min. med åbent spjæld.

*) Vejledende

Opskrift

3.000 g	Elephant NA
1.500 g	Ølandshvedemel NA
225 g	Spelt Sur 10/90 NA
225 g	Panifico 10/90 NA
100 g	Frost Flexible NA
100 g	Honning
84 g	Gær
140 g	Salt
3.200 g	Vand
8.574 g	Dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, 19%
ølandshvedemel, salt tilsat jod,
spelthvedemel, gær,
durumhvedemel, tørret **hvedesurdej**
 (**hvedemel**, enzym, starterkultur),
 honning, tørret **spelthvedesurdej**
 (**spelthvedemel**, starterkultur),
hvedegluten, **hvedeklid**, **rugsigtemel**,
 emulgator (E472e),
 melbehandlingsmiddel (E300), rapsolie.

Næringsindhold pr. 100g

Energi	970 kJ 232 kcal
Fedt	1,2 g
- mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	44,8 g
- heraf sukkerarter	2,3 g
Kostfibre	3,2 g
Protein	8,2 g
Salt	1,77 g