

**VALSE  
MØLLEN**

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

LÆKRE  
ØKOLOGISKE

# SURDEJSBRØD

BAGT MED ØKOLOGISK  
TOSCA FARINA 100/0 BRØDBLANDING



# ØKOLOGISK TOSCA FARINA 100/0 GRUNDDEJ

## TIL ITALIENSKE SURDEJSBRØD

5.000 g Økologisk Tosca Farina 100/0 (3429004)  
3.800 g vand  
80 g økologisk gær  
130 g salt  
9.010 g dej i alt

**DEJTEMPERATUR:** 23-26°C

**ÆLTETID:** 4 min. langsomt

+ 4 min. hurtigt

+ 1 min. langsomt

+ 4 min. hurtigt

**FREM GANGSMÅDE:** Hæld alle ingredienser i æltekarret

– på nær ca. 600 g vand og 130 g salt. Ælt dejen langsomt i 4 min. og efterfølgende hurtigt i 4 min. Ælt nu dejen langsomt i 1 min., og tilsæt 600 g vand imens. Ælt den nu hurtigt i 4 min., og tilsæt 130 g salt i de sidste 2 min. af køretiden.

### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durum-hvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, mel-behandlingsmiddel (E300).



# CIABATTA

**FREM GANGSMÅDE:** Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

**DEJ VÆGT:** 550 g

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk Tipo „00“. Hak stykkerne ud med en bred spartel, og fold stykkerne over på midten til et brød. Vend samlingen nedad. Sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

**RASKETID:** Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

**DEKORATION:** Snit brødene tre gange på skrå.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min., og sænk temperaturen til 210°C.

**BAGETID (VEJL.):** 25 min. + 10 min. med åbent spjæld.

---

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,6 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



# BAGUETTES

**FREMANGSMÅDE:** Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

**DEJVÆGT:** 400 g

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk durum, og hak dejen ud i stykker. Fold stykkerne sammen, og rul dem ud med en let hånd – ca. til en plades længde. Læg brødene på en plade, og stil dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

**RASKETID:** Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerne-temperatur på 15°C).

**DEKORATION:** Snit et snit på langs. Ønsker du et rustikt look, kan du vælge at brænde dine baguettes med en gasbrænder inden bagning.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min., og sænk temperaturen til 210°C.

**BAGETID (VEJL.):** 25 min. + 5 min. med åbent spjæld.

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).

## STYKKER

**FREMANGSMÅDE:** Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

**DEJVÆGT:** 120 g

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Hak dejen ud i stykker, og fold stykkerne sammen til boller. Drys en plade med økologisk kikærtemel, og læg bollerne på pladen med samlingen nedad. Sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

**RASKETID:** Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerne-temperatur på 15°C). Vend dem, så samlingen kommer opad.

## BAGETEMPERATUR (VEJL.):

Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min., og sænk temperaturen til 210°C.

**BAGETID (VEJL.):** 20 min. + 5 min. med åbent spjæld.

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).

# SANDWICH

## DEKORATIONSMASSE:

580 g økologisk rugmel  
5 g økologisk tørgær  
1.000 g vand

**FREM GANGSMÅDE:** Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse. Rør rugmel, tørgær og vand sammen. Lad dekorationsmassen trække i minimum 60 min. før brug.

**DEJVÆGT:** 175 g

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk durum, og hak dejen ud i stykker. Fold stykkerne sammen, og rul dem ud med let hånd – til ca. 15 cm i længden. Læg dem på en plade, og sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

**RASKETID:** Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

**DEKORATION:** Sprøjt dekorationsmassen på sandwichbrødene i et tyndt lag med en bred „flad“ tyl. Sigt med økologisk Tipo „00“.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min., og sænk temperaturen til 210°C.

**BAGETID (VEJL.):** 20 min. + 5 min. med åbent spjæld.

---

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	842 kJ/201 kcal
Fedt	0,9
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	39,7 g
– heraf sukkerarter	0,7 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	6,6 g
Salt	1,31 g

**INGREDIENSER:** Vand, økologisk **hvedemel**, økologisk **durumhvedemel**, økologisk **rugmel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



# FOCCACIA MED CHEDDAR & RUCOLA

3.000 g økologisk Tosca Farina grunddej  
150 g økologisk cheddarost i strimler  
150 g økologisk rucola

## PYNT:

Økologisk olivenolie  
Frisk, økologisk rosmarin  
Flagesalt

**FREMANGSMÅDE:** Ælt dej, ost og rucola sammen i 2 min. Lad dejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

**DEJVÆGT:** 400 g

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Hak dejen ud, og læg den i forme efter eget valg. Hæld olivenolie over dejen, og tryk kraftige fingermærker ned i dejen. Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

**RASKETID:** Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

**DEKORATION:** Pensl foccaciabrødene med olivenolie, og drys med frisk rosmarin og flagesalt efter hævning.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 250°C faldende til 210°C uden damp. Damp normalt herefter.

**BAGETID (VEJL.):** 15 min. + 5 min. med åbent spjæld (kerntemperatur 96°C).

---

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	906 kJ/216 kcal
Fedt	2,5 g
– heraf mættede fedtsyrer	1,2 g
Kulhydrat	38,9 g
– heraf sukkerarter	0,6 g
Kostfibre	2,2 g
Protein	7,9 g
Salt	1,51 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durum-hvedemel**, 5% økologisk **cheddar**, 5% økologisk rucolasalat, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).

# FOCCACIA MED FORÅRSLØG & PURLØG

3.000 g økologisk Tosca Farina grunddej  
200 g fintsnittet, økologisk forårsløg  
50 g fintsnittet, økologisk purløg

## PYNT:

Økologisk olivenolie  
Flagesalt

**FREM GANGSMÅDE:** Ælt dej, forårsløg og purløg sammen i 2 min. Lad dejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

**DEJ VÆGT:** 400 g

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Hak dejen ud, og læg den i forme efter eget valg. Hæld olivenolie over dejen, og tryk kraftige fingermærker ned i dejen. Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

**RASKETID:** Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

**DEKORATION:** Pensl foccaciabrødene med olivenolie, og drys med flagesalt efter hævnning.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 250°C faldende til 210°C uden damp. Damp normalt her efter.

**BAGETID (VEJL.):** 15 min. + 5 min. med åbent spjæld (kerntemperatur 96°C).

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	840 kJ/201 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1
Kulhydrat	39,6
– heraf sukkerarter	0,5
Kostfibre	2,4
Protein	6,8
Salt	1,45

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, 7% økologisk forårsløg, 2% økologisk purløg, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



# FILONE MED OLIVEN, PERSILLE & CITRON

3.000 g økologisk Tosca Farina grunddej  
200 g grofthakkede, økologiske grønne oliven  
20 g frisk, økologisk persille  
20 g økologisk citronskal

**FREM GANGSMÅDE:** Ælt dej, oliven, persille og citronskal sammen i 2 min. Lad dejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

**DEJ VÆGT:** 650 g

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Hak dejen ud i stykker, og form hvert stykke let aflangt med spidse ender. Vend stykkerne i en blanding af 95 % økologisk durum og 5 % økologisk persille. Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

**RASKETID:** Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

**DEKORATION:** Snit brødene tre gange på skrå.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min., og sænk temperaturen til 210°C.

**BAGETID (VEJL.):** 25 min. + 10 min. med åbent spjæld.

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	873 kJ/209 kcal
Fedt	1,7 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	39,8
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,4 g
Protein	6,7 g
Salt	1,51 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durum-hvedemel**, 7 % økologiske grønne oliven, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, 0,5 % økologisk persille, 0,5 % økologisk citronskal, melbehandlingsmiddel (E300).





# TOMATBRØD

2.500 g økologisk Tosca Farina grunddej

## TOMAT OG OLIVENPESTO

200 g økologiske, soltørrede tomater  
100 g økologiske, sorte oliven uden sten  
10 g økologisk, tørret timian

**PYNT:** Økologisk olivenolie, økologiske sesamfrø og groft havsalt.

**FREM GANGSMÅDE:** Blend tomater, oliven og timian groft sammen. Ælt Tosca Farina grunddejen sammen med blandingen i 2 min. Lad dejen hæve i en olieret plastkasse i 60 min. Kan også koldhæves natten over.

**OPSLÅNING:** Vend dejen fra plastkassen ud på et olieret bord. Form dejen som et langt franskbrød, og læg den i en olieret gastrobakke. Lad dejen stå i 15 min., og tryk den så ud, så den fylder hele bakken. Hæld 100 g olivenolie over dejen, og tryk kraftige fingermærker ned i dejen.

**RASKETID:** Lad brødet hæve i 60 min. i gastrobakken.

**DEKORATION:** Dekorér med økologiske sesamfrø og havsalt inden bagning.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 170°C. Damp de første 15 sekunder, og bag her efter normalt uden damp.

**BAGETID (VEJL.):** 30-35 min. + 5 min. med åbent spjæld.

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	849 kJ/203 kcal
Fedt	1,5 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	38 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	3,1 g
Protein	7,2 g
Salt	1,61 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, 8% økologisk soltørret tomat, økologiske oliven, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, økologisk timian, melbehandlingsmiddel (E300).

# PANINI

**FREM GANGSMÅDE:** Vej Tosca Farina grunddejen af på stykker a 2000 g, og lad stykkerne hvile i 15 min.

**OPSLÅNING:** Dag 1. Rul dejen ned på til ca. 6 mm. Læg dejen på en plade med silikonepapir, og lad den hvile i 10 min. Hæld lidt olivenolie over dejen, og tryk kraftige fingermærker ned i dejen. Sæt dejen på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag dejen ud af køl, og lad den hæve på pladen i ca. 30 min. Del så dejen i 20 stykker.

**RASKETID:** Lad brødene hæve til ønsket størrelse (kernetemperatur 15°C).

**DEKORATION:** Pensl panini-brødene med olivenolie, og drys med flagesalt efter hævnning.

## BAGETEMPERATUR (VEJL.):

Sæt brødene ind ved 250°C uden damp faldende til 210°C. Damp normalt herefter.

**BAGETID (VEJL.):** 15 min. + 5 min. med åbent spjæld.

## NÆRINGSINDHOLD

### PR. 100 G BRØD

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



# PIZZA MED CREME FRAICHE, SØDE KARTOFLER & RUCOLA

## FYLD:

Økologisk creme fraiche  
Økologiske, søde kartofler i tynde skiver  
Økologisk, revet cheddarost  
Økologisk, friskkværnet sort peber

**PYNT:** Økologisk rucola

**FREM GANGSMÅDE:** Dag 1. Vej Tosca Farina grunddejen af på stykker a 100-200 g. Film hvert dejstykke, og sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag dejstykkerne ud af køl. Drys økologisk durum på bordet, og tryk stykkerne ud, så dejen er ca. 2 mm tyk.

**FYLD:** Smør et tyndt lag creme fraiche på pizzaerne, kom tynde skiver af søde kartofler på, og drys cheddarost henover. Kværn peber på til sidst.

**DEKORATION:** Pynt pizzaerne med frisk rucola efter bagning.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt pizzaerne ind ved 280°C uden damp.

**BAGETID (VEJL.):** 6 min.

---

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD – IKKE PÅ FYLD

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

**INGREDIENSER:** Økologisk *hvedemel*, vand, økologisk *durumhvedemel*, tørret økologisk *hvedesurdej*, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



# PIZZA MED HVIDLØGSPØLSE & FORÅRSLØG

## FYLD:

Økologisk, blandede tomater  
Økologisk hvidløgspeelse i skiver  
Økologisk forårslæg i tynde skiver  
Økologisk, revet cheddarost  
Økologisk, friskkværnet sort peber

**PYNT:** Frisk, økologisk basilikum

**FREM GANGSMÅDE:** [Dag 1.](#) Vej Tosca Farina grunddejen af på stykker a 100-200 g. Film hvert dejstykke, og sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. [Dag 2.](#) Tag dejstykkerne ud af køl. Drys økologisk durum på bordet, og tryk dejstykkerne ud, så dejen er ca. 2 mm tyk.

**FYLD:** Smør et tyndt lag blandede tomater på pizzaerne og kom skiver af hvidløgspeelse på. Top med forårslæg, og drys til sidst cheddarost henover.

**DEKORATION:** Pynt evt. med friske basilikumsblade efter bagning.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt pizzaerne ind ved 280°C uden damp.

**BAGETID (VEJL.):** 6 min.

---

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD – IKKE PÅ FYLD:

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



# COCA

## DE FORNER

### PYNT:

Økologisk rørsukker  
Økologiske, hakkede mandler  
Økologisk snaps til flambering  
(kan undlades)

### FREMANGSMÅDE:

Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

### DEJVÆGT:

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk durum, og hak dejen ud i stykker. Fold stykkerne sammen, og rul dem ud med let hånd til pladens bredde. Læg stykkerne på en plade, og sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl. Tryk dem helt flade (30 × 12 cm), og tryk huller i dem med fingrene. Drys hvert brød med ca. 10 g sukker og 15 g mandler.

**DEKORATION:** Kan evt. flamberes med snaps lige efter bagning.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 280°C uden damp.

**BAGETID (VEJL.):** 8 min.

---

### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	1165 kJ/278 kcal
Fedt	6,0 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	45,6
– heraf sukkerarter	9,9 g
Kostfibre	3,1 g
Protein	8,4 g
Salt	1,25 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, økologiske **mandler**, økologisk sukker, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



# FOGLIO

## SALTGLASUR:

470 g økologisk hvedemel  
470 g vand  
60 g økologisk salt

**FREM GANGSMÅDE:** Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

**SALTGLASUR:** Rør mel, vand og salt sammen, og så er saltglasuren klar til brug.

**DEJVÆGT:** 150 g

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk kikærtemel, og hak dejen ud i runde stykker. Tryk dejstykkerne flade (ca. 5 mm), vend dem i økologisk kikærtemel, og læg dem på en plade. Skær huller i dejen, så der dannes en sol. Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

**RASKETID:** Lad brødene hæve i 30 min.

**DEKORATION:** Pynt brødene med saltglasur imellem de to bagninger.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min., og sænk temperaturen til 210°C.

**BAGETID (VEJL.):** Bag brødene i 15 min. Pynt dem så med saltglasur, og bag dem yderligere 5 min.

---

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	883 kJ/211 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	41,8 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,0 g
Salt	2,10 g

**INGREDIENSER:** Økologisk hvedemel, vand, økologisk durumhvedemel, salt tilsat jod, tørret økologisk hvedesurdej, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



# PANE DATE

3.000 g økologisk Tosca Farina grunddej  
150 g grofthakkede, økologiske dadler  
(alternativt kan figner bruges)  
150 g grofthakkede, økologiske mandler

**FREM GANGSMÅDE:** Ælt Tosca Farina grunddejen sammen med dadler og mandler i 2 min. Lad dejen hæve i en olieret plastkasse i 60 min.

**DEJVÆGT:** 750 g

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk durum, og hak dejen ud i stykker. Form stykkerne let runde, vend dem i økologisk durum, og læg dem i en rund hævekurv. Sæt dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl.

**RASKETID:** Lad brødene hæve i kurven til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15 °C).

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min., og sænk temperaturen til 230°C.

**BAGETID (VEJL.):** 25 min. + 10 min. med åbent spjæld.

---

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	998 kJ/238 kcal
Fedt	2,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,3
Kulhydrat	43,5
– heraf sukkerarter	3,9 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	7,6 g
Salt	1,42 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, 5% økologiske dadler, **mandler**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



# PANE COTTO

**FREM GANGSMÅDE:** Lad Tosca Farina grunddejen hæve i 60 min. i en olieret plastkasse.

**DEJVÆGT:** 500 g

**OPSLÅNING:** Dag 1. Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk Tipo „00“, og hak dejen ud i stykker. Fold stykkerne sammen en gang, og rul dem så ud med let hånd til pladens bredde. Vend dem i økologisk Tipo „00“. Læg otte stykker tæt sammen på en olieret plade (alternativt i en olieret plastkasse). Sæt brødene på køl (5°C, tildækket) til dagen efter. Dag 2. Tag brødene ud fra køl. Lad dem hæve (se rasketid), og tryk dem så helt flade (35 × 20 cm).

**RASKETID:** Lad brødene hæve i 60 min. på pladen eller i plastkassen.

**DEKORATION:** Dekorér evt. med olivenolie inden bagning.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** Sæt brødene ind ved 300°C uden damp.

**BAGETID (VEJL.):** 6 min. Inden servering kan brødene med fordel få 2 min. i ovnen ved høj varme.

---

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD

Energi	898 kJ/215 kcal
Fedt	0,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
– heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,53 g

**INGREDIENSER:** Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



## **VALSEMØLLENS ØKOLOGISKE ITALIENSKE SERIE BESTÅR AF**

### **ØKOLOGISK TIPO „00“**

Fint formalet hvedemel (2415704)

### **ØKOLOGISK STENFORMALET HVEDEMEL**

Fint formalet hvedemel på stenkværn (2415904)

### **ØKOLOGISK FIN DURUM SEMOLINA**

Fint formalet durummel (9314000)

### **ØKOLOGISK GROV DURUM SEMOLINA**

Groft formalet durummel (9295210)

### **ØKOLOGISK TOSCA FARINA 100/0**

Italiensk surdejs brødblanding (3429004)

## **VALSEMØLLEN SIGNATUR® ER LIG MED 100 % ØKOLOGI**

Hos Valsemøllen har vi et bredt sortiment af økologisk mel, blandinger, frø og kerner, som gør det nemt for dig at bage økologiske brød – hvad enten du udelukkende bager med økologiske råvarer eller bare gerne vil have mere økologi på tallerkenen.