

KROKODILLEBRØD

Mængde i Kg	Ingredienser
3,000	Rugmel
5,000	Hvedemel
2,000	Krokodillemix
7,000	Vand
0,300	Gær
0,150	Salt
0,250	BAS Special
17,700 kg	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	8 - 10 minutter
Dej temperatur	28 - 30 °C
Liggetid:	20 - 30 minutter
Dejvægt:	0,850 kg 8l EVT. KOBBERFORME
Damp:	Ja
Bagetemp.:	250C faldende til 210C
Bagetid	30 - 35 minutter

Ovenstående ingredienser æltes til en mellemløst dej, derefter tilsættes BAS Special. Vendes i rugmel eller STRØDEKOR. Lægges i specialform med virk nedad. Godt rasket, bages brødene med damp, Spjæld åbnes de sidste 5 Minutter.



KROKODILLEBRØD

Kalkulation

Ingredienser	Kilopris	Pris
Rugmel	3,5	10,50
Hvedemel	4	20,00
Krokodillemix	20,93	41,86
Vand		0,00
Gær	7,00	2,10
Salt	1,99	0,30
BAS Special	22,9	5,73
	Råvarepris	80,48

Vægt af dej:	17,700 kg
Pris på hele dejen	80,48
Pris pr 100 g. dej:	0,45
Antal brød/kager:	35
Pris pr. stk.:	2,30