

Birkes-fletninger

med REKORD og GERSTEN-MALTEX

Hvedemel	10.000 g
REKORD	300 g
GERSTEN-MALTEX	300 g
Margarine	100 g
Salt	200 g
Gær	300 g
Vand (ca.)	5.600 g
Totalvægt	16.800 g

Æltetid: 8 min. langsomt + 3 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Dejvægt: 1.800 g / 30 stk.

Hviletid: 20 min.

Opslåning: Rund

Rasketid: 50 min.

Bagetemp.: som rundstykker, med damp

Bagetid: 18 min.

Fremgangsmåde: Efter hviletiden virkes dejen rund på opvirkermaskinen, dejstykkerne lægges på bordet drysset med mel / plader drysset med mel, bollerne drysses let med mel på toppen og dækkes med dejklæde – efter en hviletid på ca. 15 min. rulles dejstykkerne aflange og flettes (se video), pensles med vand og vendes i blå birkes.

Topping: Blå birkes

