



Dobbeltsemmel

med REKORD, GERSTEN-MALTEX og IREKS HVEDESUR

Hvedemel	10.000 g
REKORD	200 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
IREKS HVEDESUR	200 g
Røremargarine	100 g
Salt	200 g
Gær	300 g
Vand	5.700 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 16.900 g

Æltetid:	4 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	ingen
Dejvægt:	1.800 g/30 stk.
Hviletid:	20 min.
Opslåning:	Rund
Rasketid:	50 – 55 min.
Bagetemp.:	240 °C, faldende til 200 °C, giv damp.
Bagetid:	ca. 18 min.

Fremgangsmåde:

Efter hviletiden virkes bollerne runde op og sættes på plader parvis med virket opad. Efter $\frac{3}{4}$ af rasketiden vendes bollerne og skæres på langs, bages med damp.

