

Pão Francês med REKORD

Hvedemel	10.000 g
REKORD	200 g
Salt	200 g
Gær	300 g
Vand (ca.)	5.500 g
Totalvægt	16.200 g

Æltetid: 3 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 22 – 24 °C

Liggetid: ingen

Dejvægt: 1.950 g/30 stk.

Hviletid: 15 min.

Opslåning: Horn

Rasketid: 70 min.

Bagetemp.: 230 °C, giv damp.

Bagetid: ca. 18 min.

Fremgangsmåde: Efter hviletiden virkes bollerne runde op, dejstykkerne rulles aflange som mini flûtes, placeres på flûtes plader med virket nedad og raskes. Umiddelbart før bagning snittes brødene med et snit på langs.

