

Dekorativt brød

med GERSTEN-MALTEX, IREKS CIA 10 og IREKS FÆRDIGSUR



Polish:

Hvedemel	2.000 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
Gær	30 g
Vand	2.000 g
Totalvægt	4.230 g

Æltetid: 6 min. langsomt

Dejtemp.: 22 – 24 °C

Fremgangsmåde: Hviler i bageriet i 4 timer, herefter på køl natten over.

Grunddej:

Polish	4.230 g
Hvedemel	5.000 g
Halvsigte	2.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS FÆRDIGSUR	100 g
Gær	100 g
Vand, ca.	4.500 g
Totalvægt	16.930 g

Æltetid: 4 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 – 26 °C

Opskriften fortsætter på bagsiden

Liggetid:	Ca. 90 min.
Dejvægt:	1200 g
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af, virkes runde og placeres i kurve med virket opad. Sættes på køl natten over. Dagen efter vendes de ud på afsætningsbånd eller plade og dekoreres efter ønske. Bages med damp, og spjæld trækkes efter 2 min.
Rasketid:	Natten over på køl
Bagetemp.:	240 °C, faldende til 220 °C, med damp, eller som normalt for specialbrød
Bagetid:	50 – 60 min.