



Krustis (Knas) med IREKS CIA 10

Hvedemel	9.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
Gær	300 g
Vand	5.700 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 16.000 g

Æltetid:	4 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 – 27 °C
Liggetid:	ingen
Dejvægt:	1.200 g/30 stk.
Hviletid:	20 min.
Opslåning:	Brækkes af og rulles to og to
Rasketid:	45 min.
Bagetemp.:	240 °C, faldende til 210 °C, med damp
Bagetid:	20 – 22 min.

Fremgangsmåde:

Efter hviletiden drysses dejen med mel og deles. Tag derefter to boller og placer dem oven på hinanden, pres dem flade med håndroden, og rul mens bollerne presses lidt aflange. Rask nu dejstykkerne stående i rugmel med virket nedad. Vend bollerne inden bagning og bag med damp.

Topping:

Rugmel

