

## Rosenstykker med REKORD og GERSTEN MALTEX

Hvedemel	10.000 g
REKORD	300 g
GERSTEN-MALTEX	300 g
Margarine	100 g
Salt	200 g
Gær	250 g
Vand (ca.)	5.600 g
<b>Totalvægt</b>	<b>16.750 g</b>

Æltetid:	8 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	0 min.
Dejvægt:	2.250 g / 30 stk.
Hviletid:	20 min.
Opslåning:	Runde på <b>fedtede</b> opvirkerplader
Rasketid:	45 min.
Bagetemp.:	som rundstykker, med damp
Bagetid:	20-22 min.
Fremgangsmåde:	Inden opvirkning pensles hullerne i opvirkerpladerne med blød margarine, der skal et pænt lag i, så der kommer margarine ind i virket, og dejen virkes herefter rund op. Rundstykkerne sættes på plader med virket nedad, i topping, rasker $\frac{3}{4}$ af rasketiden, vendes og sættes på netplader, rasker færdig og bages med damp.
Topping:	Rugsigtemel

