

Majsbrød

med IREKS SOMMER SPECIAL og IREKS FROST PLATIN



Hvedemel	7.000 g
IREKS SOMMER SPECIAL	3.000 g
IREKS FROST PLATIN	150 g
Majskugler	500 g
Majsdrys	500 g
Salt	100 g
Gær	300 g
Vand, ca.	6.000 g
Totalvægt	17.550 g

Æltetid: 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: 20 min.

Dejvægt: 400 g

Hviletid: 30 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes brødene af og virkes runde op. De fugtes, vendes i topping og hviler i 30 minutter. Herefter trykkes de dybt med en lagkagedeler og sættes på køl natten over. Raskes og bages.

Topping: Majsdrys

Opskriften fortsætter på bagsiden

Rasketid:	Ca. 50 min. eller natten over på køl
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød
Bagetid:	Ca. 30 min.