



Simit (Sesam kranse) med REKORD, GERSTEN-MALTEX, IREKS HVEDESUR og RUGOMALT

Hvedemel	10.000 g
REKORD	200 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
IREKS HVEDESUR	200 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand	5.300 g
Totalvægt	16.300 g

Æltetid:	4 min langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	24 – 26 °C
Liggetid:	ingen
Dejvægt:	1.800 g/30 stk.
Hviletid:	15 min.
Opslåning:	Strenges som snoes og foldes til kranse
Rasketid:	40 min.
Bagetemp.:	250 °C, faldende til 210 °C, med damp
Bagetid:	15 – 18 min.

- Fremgangsmåde: Efter hviletiden deles pressene og laves runde – efter en kort hviletid trilles dejstykkerne til strenge á 15 – 20 cm., twistes to og to og laves til ringe, som først dyppes i lage og siden i sesam. Ringene lægges på plader med silikonepapir, raskes færdig og bages.
- Lage: 500 g RUGOMALT blandes med 1.000 g vand
- Topping: Sesam

