



## Schrippen med REKORD og GERSTEN-MALTEX

Hvedemel	10.000 g
REKORD	200 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	5.600 g
<hr/> Totalvægt	16.400 g

Æltetid:	3 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 – 28 °C
Liggetid:	ingen
Dejvægt:	1.800 g/30 stk.
Hviletid:	20 min.
Opslåning:	Rund og siden aflang
Rasketid:	45 – 55 min.
Bagetemp.:	240 °C, faldende til 210 °C, med damp
Bagetid:	17 min.

Fremgangsmåde:

Efter hviletiden virkes bollerne runde. Bollerne placeres på plader med virket nedad og hviler 20 min. Efter hviletiden presses overfladen af bollerne med håndroden, så der dannes en fold. Dejen foldes sammen og formes forsigtigt aflang. De sættes på plader med folden nedad og raskes færdig. Vendes lige før bagning.

