



OPSKRIFT SERVICE



Seelen (Sjæle)

med IREKS CIA 10 og IREKS LYS MALTEKSTRAKT

Hvedemel	9.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
Gær	150 g
Vand	6.200 g

1. æltetid: 3 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Vand (ca.)	2.000 g
Totalvægt	18.550 g

2. æltetid:	5 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	2 x 60 min. (kuverteres efter 60 min.)
Dejvægt:	0.100 g
Hviletid:	ingen
Opslåning:	Aflange som miniflutes
Rasketid:	ingen
Bagetemp.:	240 °C, faldende til 200 °C, med damp
Bagetid:	Ca. 25 min.

Fremgangsmåde:

Efter æltetiden skal den meget bløde dej (brug vand på hænderne) lægges i fedtede dejkasser. Efter en time kuverteres dejen og hviler endnu en time. Efter sidste hviletid vendes dejen ud på et "vandet" bord (meget fugtigt), hvorefter dejen deles med fugtige fingre/hænder, formes forsigtigt aflange, lægges på afsætterbånd med silikonepapir eller plader med silikonepapir. Drys økonomisk med kommen og flagesalt og bag med det samme med damp.

Topping:

Kommen og flagesalt.

