

Valnød- og figenstykker med LIEVITO MADRE PANE og IREKS CRAFT MALT



Hvedemel	9.000 g
LIEVITO MADRE PANE	1.000 g
IREKS CRAFT MALT	400 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand, ca.	7.550 g
Valnødder*	1.500 g
<u>Figner, tørret, hakket groft *</u>	<u>1.000 g</u>
Totalvægt	20.850 g

* tilsættes det sidste minut af æltetiden.

Æltetid:	2 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	Ca. 27 °C
Liggetid:	10 min.
Dejvægt:	2.700 g/30 stk.
Hviletid:	20 min.



Fremgangsmåde:	Efter hviletiden deles dejen som til håndværkere, og hjørnerne foldes ind mod hinanden. Stykkerne sættes på meldryssede plader med virket nedad, de raskes og vendes med virket op, inden de bages.
Rasketid:	Ca. 90 min.
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 210 °C, med damp
Bagetid:	Ca. 22 min. Spjæld trækkes de sidste 2 min.