

## Ferrarese (krydshorn) med IREKS CIA 10

Hvedemel	9.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
Oliven olie	1.000 g
Gær	350 g
Vand (ca.)	4.400 g
<b>Totalvægt</b>	<b>15.750 g</b>

Æltetid:	6 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	24 – 25 °C
Liggetid:	ingen
Dejvægt:	2.100 g/30 stk.
Hviletid:	20 min.
Opslåning:	Rund
Rasketid:	40 – 45 min.
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 210 °C, med damp
Bagetid:	15 min., spjældet åbnes efter 8 min.
Fremgangsmåde:	Efter hviletiden virkes bollerne runde op. Rul bollerne gulerodsformede, som til horn, hvorefter bollerne hviler ca. 10 min. Rul nu bollerne flade og rul dem sammen som horn. Pres herefter to horn sammen med håndroden, så de danner et X. Lad den åbne side vende opad. Efter raskningen klippes der diagonalt i samlingen, og hornene bages.

