

Craft Malt Baguette

med IREKS CRAFT MALT og IREKS CIA 10

Polish

Hvedemel	1.500 g
Gær	30 g
Vand (ca.)	1.500 g
<hr/>	
Totalvægt	3.030 g

Æltetid:	4 min. langsomt
Dejtemp.:	20 – 22 °C
Hviletid:	3 timer i bageriet, derefter på køl natten over

Grunddej

Hvedemel	6.500 g
Durumhvede	1.000 g
Polish	3.030 g
IREKS CRAFT MALT	1.500 g
IREKS CIA 10	1.000 g
Salt	20 g
Gær	120 g
Vand (ca.)	6.000 g
<hr/>	
Totalvægt	19.170 g

Æltetid:	4 min. + 7 min.
Dejtemp.:	Ca. 26 °C
Liggetid:	Ca. 20 min.
Dejvægt:	350 g
Opslåning:	Baguetter
Rasketid:	Koldhæves
Bagetemp.:	230 °C -> 215 °C, med damp
Bagetid:	25 – 30 min.
Fremgangsmåde:	Slås op som normalt for baguetter. Dejstykkerne rulles i rugsigtemel, lægges i dejklæder og sættes på køl til næste dag. Raskes, snittes og bages som normalt fra køl.
Topping:	Rugsigtemel

Opskriften fortsættes på bagsiden

