

Tom Brown baguette

med IREKS CIA 10 og IREKS CRAFT MALT

Hvedemel	9.000 g
Tørrede tomater i olie*)	1.500 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS CRAFT MALT	800 g
Kakaopulver	300 g
Gær	200 g
Vand	7.250 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 20.050 g

(* Æltes i dejen de sidste 2 minutter)

Æltetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 10 min.

Dejvægt: 350 g

Opslåning: Baguetter

Rasketid: Koldhæves

Bagetemp.: 240 °C -> 215 °C, med damp

Bagetid: Ca. 30 min.

Fremgangsmåde: Slås op som normalt for baguetter. Lægges med virket opad på melede dejklæder og sættes på køl natten over. De tages direkte fra køl og vendes over på enten plade eller på afsætningsbånd med virket nedad. Herefter sigtes med hvedemel og snittes. Bages med damp.

Topping: Hvedemel

Opskriften fortsættes på bagsiden

