

Grøn spelt dobbeltnude

med IREKS GREEN SPELT og IREKS FROST PLATIN



Speltmel 630	6.500 g
IREKS GREEN SPELT	3.500 g
IREKS FROST PLATIN	200 g
Planteolie	150 g
Salt	70 g
Gær	100 g
Vand, ca.	7.500 g
Totalvægt	18.020 g

Æltetid: 6 + 6 min.

Dejtemp.: ca. 26 °C

Liggetid: Natten over på køl i olierede kasser

Dejvægt: 100 – 120 g

Hviletid: Ingen

Fremgangsmåde: Dejen fordeles i olierede kasser, foldes og sættes på køl natten over. Dejen tempereres ca. 1 time i bageriet og vendes herefter ud på et meldrysset bord. Dejen deles i strimler på ca. 2 x 15 cm., vrides til en dobbeltnude og vendes i topping. Sættes på plade, raskes og bages.

Topping: IREKS GREEN SPELT og speltmel (1:1)

Rasketid: 30 – 45 min.

Bagetemp.: 240 °C, faldende, med damp

Bagetid: ca. 20 min.

Opskriften fortsættes på bagsiden

