

Stirata

med IREKS SPELT & HONNING og GERSTEN-MALTEX



IREKS SPELT & HONNING	10.000 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
Olivenolie	300 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.200 g
Totalvægt	17.850 g

Æltetid: 5 min. langsomt + 12 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 – 27 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 750 g

Hviletid: ingen

Fremgangsmåde: Dejstykkerne vejes aflange af og placeres på melete plader. Sættes på køl natten over. Næste dag tages dejstykkerne ud og står en time i bageriet. Dejstykkerne flyttes over på et meldrysset bord, hvor de forsigtigt trykkes flade. De flyttes tilbage på plade mens de trækkes lidt lange. Pensles med olivenolie, drysses med flagesalt og bages uden damp.

Topping: Flagesalt

Rasketid: Natten over på køl

Bagetemp.: ca. 240 °C, UDEN damp

Bagetid: 20 – 22 min.