

Sprøde durumringe

med DURUM-SAUERTEIG og IREKS PAN STABIL



Hvedemel	8.500 g
Durummel	1.000 g
DURUM-SAUERTEIG	500 g
IREKS PAN STABIL	150 g
Salt	200 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.200 g
Totalvægt	17.700 g

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: Ca. 27 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 600 g

Hviletid: 15 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af og virkes op. Efter hviletiden trykkes et hul i midten af dejen, som herefter formes til en større ring i durummel med virket nedad (se foto). Sættes på plader drysset med en blanding af hvede- og durummel. Hviler natten over på køl. Tempereres 30 – 60 minutter dagen efter, inden de vendes om og bages.

Topping: Hvedemel og durummel (1:1)

Rasketid: Natten over på køl

Bagetemp.: 240 °C, faldende til 180 °C, med damp

Bagetid: Ca. 30 min.