

Flagrende Frida med IREKS AVENA SPECIAL, IREKS CRAFT MALT og IREKS FROST PLATIN

Hvedemel	5.000 g
IREKS AVENA SPECIAL	4.500 g
IREKS CRAFT MALT	500 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Ristede solsikkekerner	800 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.800 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 17.900 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 – 27 °C
Liggetid:	20 minutter i dejen
Dejvægt:	600 g
Hviletid:	10 minutter i virk
Opslåning:	Slås ovale op, fritstående
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	Bages som specialbrød
Bagetid:	Ca. 35 min. Spjæld trækkes efter 20 min.
Fremgangsmåde:	Efter endt raskning skæres brødet med 3 skrå snit i hver side. Derefter placeres skabelon på brødet, og der drysses ønsket topping henover inden afbagning.
Topping:	Mel, CRAFT MALT, durummel eller rugmel.