

Knækbrøds Stænger

med IREKS GREEN SPELT og IREKS LYS MALTEKSTRAKT

Speltmel 630 (sigtet)	7.000 g
IREKS GREEN SPELT	3.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	800 g
Olie	400 g
Bagepulver	100 g
Salt	180 g
Vand (ca.)	6.000 g
Totalvægt	17.480 g

Æltetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 28 °C

Liggetid: 15 min. i dejen

Dejvægt: 1.800 g pr. stykke

Hviletid: 15 min.

Opslåning: Rulles ned på 2 mm

Rasketid: ingen

Bagetemp.: 170 °C

Bagetid: Ca. 25 min

Fremgangsmåde: Stykkerne virkes aflange. De hviler og rulles ned på ca. 2 mm. De lægges på fedtede netplader og prikkes med pindsvin. De deles i 4 x 11 cm, stryges med vand, drysses med topping og bages.

Topping: Rosmarin og salt.

