

Hveder 2023

med IREKS BLØDDEJ



Hvedemel	10.000 g
IREKS BLØDDEJ	3.000 g
Olie	600 g
Margarine	525 g
Æg	250 g
Kardemomme	140 g
Salt	50 g
Gær	1000 g
Vand, ca.	5.500 g
Totalvægt	21.065 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 – 28 °C
Liggetid:	2 x 15 min.
Dejvægt:	2.500 g pr. bræk
Fremgangsmåde:	Efter hviletiden brækkes hvederne af og virkes op. Sættes på plade 5*6 med træramme omkring.
Rasketid:	Ca. 70 min.
Bagetemp.:	Ca. 200 °C
Bagetid:	20 – 22 min.