

Hveder med fuldkornshvedemel med IREKS BLØDDEJ

Hvedemel	8.000 g
IREKS BLØDDEJ	3.000 g
Fuldkornshvedemel	2.000 g
Olie	1.125 g
Æg	250 g
Kardemomme	80 g
Gær	875 g
Vand (ca.)	6.000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 21.330 g

Æltetid: 3 min. langsomt + 8 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 – 28 °C

Liggetid: 2 x 15 min.

Dejvægt: 3.000 g pr. bræk

Rasketid: Ca. 70 min.

Bagetemp.: Ca. 200 °C

Bagetid: Ca. 20 – 22 min.

