

Jack Rye

med IREKS CIA 10, IREKS FROST PREMIUM og IREKS CRAFT MALT

Iblødsætning

Hørfrø	1.000 g
Græskarkerner	1.000 g
Chia frø	500 g
Skåret rug	400 g
Vand	3.600 g
Totalvægt	6.500 g

Sættes i blød til næste dag

Vælling

Hvedemel	1.000 g
IREKS CRAFT MALT	500 g
Vand	1.850 g
Totalvægt	3.350 g

Ingredienserne til vællingen røres godt sammen

Grunddej

Hvedemel	7.000 g
Iblødsætning	6.500 g
Fuldkorns hvedemel	1.200 g
IREKS CIA 10	1.200 g
IREKS FROST PREMIUM	200 g
IREKS CRAFT MALT	600 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	4.800 g
Totalvægt	21.700 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	45 min.
Dejvægt:	650 g
Opslåning:	Aflange
Rasketid:	Natten over på køl, eller 60 – 70 min. i raskeskab
Bagetemp.:	250 °C, faldende til 220 °C, med damp
Bagetid:	35 min.
Fremgangsmåde:	Efter opslåning smøres der vælling på brødene, i rigelige mængder, og de vendes derefter i topping.
Topping:	Hørfrø, græskarkerner og rugflager.

