

Pain des Gaults

med IREKS CIA 10, IREKS FULDKORN RUGSUR, RUGOMALT og IREKS FROST PLATIN



Hvedemel	7.500 g
Rugmel	1.500 g
IREKS CIA 10	1.100 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
RUGOMALT	200 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Rugflager	500 g
Gær	100 g
<u>Vand, ca.</u>	<u>7.100 g</u>
Totalvægt	18.300 g

Æltetid: 4 + 6 min.

Dejtemp.: 26 – 27 °C

Liggetid: 60 min.

Dejvægt: 800 g

Hviletid: 10 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejstykkerne af, virkes op og hviler kort. Efter hviletiden slås brødene aflange op og vendes i rugsigtemel. Brødene sættes på plader og står på køl natten over. Efter raskning snittes brødene i ternet mønster og bages.

Topping: Rugsigtemel

Rasketid: Natten over på køl + 60 – 90 min. i bageriet

Bagetemp.: Som for koldhævet brød

Bagetid: Ca. 45 min., spjældet trækkes efter 25 min.