

Pavé

med GERSTEN-MALTEX, IREKS FULDKORN RUGSUR og IREKS FROST PLATIN



Hvedemel	8.500 g
Rugmel	1.500 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Olie	100 g
Salt	220 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.500 g
Totalvægt	18.470 g

Æltetid: 4 + 6 min.

Dejtemp.: 24 – 26 °C

Liggetid: 60 min.

Dejvægt: 400 g

Hviletid: Ingen

Fremgangsmåde: Dejen hviler en time i en olieret kasse, vendes ud på rugmel og hakkes rektangulært ud i den ønskede størrelse. Sættes på plade på køl natten over og tempereres herefter i bageriet. Umiddelbart inden bagning skæres et kryds hele vejen hen over brødet.

Topping: Rugmel

Rasketid: Ca. 60 min. eller natten over på køl

Bagetemp.: Som normalt for koldhævet brød

Bagetid: 25 – 30 min.