

Tour-hjul

med IREKS AVENA SPECIAL og IREKS FROST PREMIUM

Hvedemel	5.000 g
IREKS AVENA SPECIAL	5.000 g
IREKS FROST PREMIUM	50 g
Hvidløg, grofthakket granulat *)	210 g
Chili krydderi *)	40 g
Gær	220 g
Vand	6.900 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 17.420 g

*) Tilsættes de sidste 2 min. af køretiden.

Æltetid:	8 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	500 g
Hviletid:	15 min. i virk.
Opslåning:	Bankes flade
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	Som rundstykker, med damp
Bagetid:	15 min. + 7 min. med åbent spjæld
Fremgangsmåde:	Alle ingredienser køres sammen (undtagen hvidløg og chili krydderi der tilsættes de sidste 2 min. af køretiden). Efter liggetid vejes dejen af, virkes op og hviler. Efter hviletiden bankes dejen flad og rund til samme størrelse som en Dagmartærte. Herefter markeres 8 gange med metal skraber (se foto). Pensles og drysses med topping. Raskes og bages.
Topping variationer:	Sesam og groft- eller flagesalt (3:1) Div. krydderier

Opskriften fortsættes på bagsiden

