

Tourte de meule

med IREKS FULDKORN RUGSUR og IREKS FROST PLATIN



Hvedemel	8.000 g
Rugmel	2.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Salt	220 g
Gær	100 g
<u>Vand, ca.</u>	<u>7.100 g</u>
Totalvægt	17.720 g

Æltetid: 5 + 7 min.

Dejtemp.: 27 – 28 °C

Liggetid: 30 min.

Dejvægt: 1.000 g.

Fremgangsmåde: Dejstykkerne vejes af og virkes runde op. De lægges med virket opad i en hævekurv, der er drysset med rugmel, og sættes på køl under plast natten over. Efter temperering vendes de ud af formen med virket ned. Der skæres 5 skrå opadgående snit, og brødene bages af.

Topping: Rugmel

Rasketid: Natten over på køl og ca. 30 min. i bageriet

Bagetemp.: Som for koldhævet brød

Bagetid: Ca. 50 min.