

Valentinsbrød

med DELIKATESSE-SPECIAL og IREKS FROST PLATIN

Hvedemel	5.000 g
DELIKATESSE-SPECIAL	5.000 g
IREKS FROST PLATIN	0.100 g
Gær	0.200 g
Vand (ca.)	6.500 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 16.800 g

Æltetid: 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 2 x 200 g

Hviletid: 5 – 10 min.

Opslåning: Se nedenstående billeder

Rasketid: Ca. 45 min.

Bagetemp.: Som normalt for specialbrød, med damp

Bagetid: Ca. 30 min.

Fremgangsmåde: Afvej dejstykkerne à 200 g og lad dem hvile. Derefter langes dejstykkerne ud som minibaguetter, der laves spidse i den ene ende. To dejstykker sættes sammen, så de danner et hjerte. De snittes i siderne inden bagning.

Topping: Majsdrys

