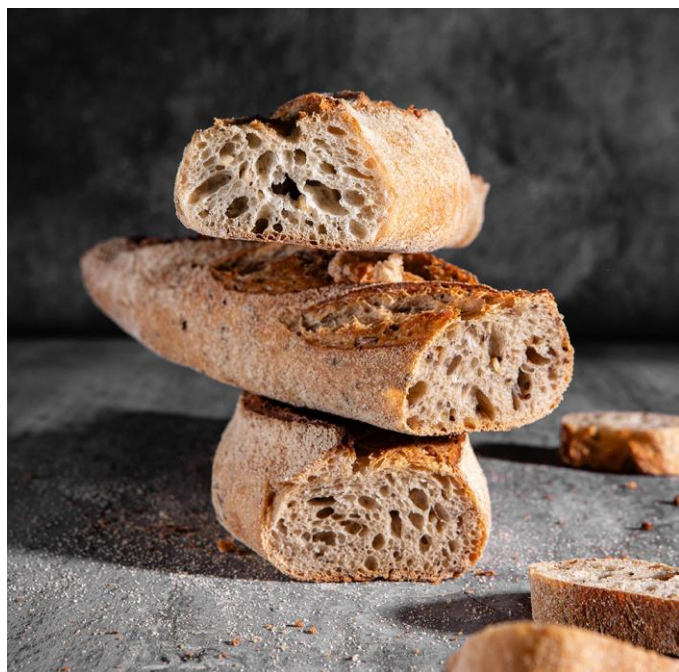


# Baguette

med PASTE FOR TASTE, IREKS HVEDESUR, GERSTEN-MALTEX og IREKS FROST PLATIN



Hvedemel	10.000 g
IREKS HVEDESUR	400 g
GERSTEN-MALTEX	100 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Salt	210 g
Gær	100 g
Vand, ca.	7.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>17.910 g</b>

Æltetid 1: 9 + 4 min.

Fremgangsmåde: Efter den første æltetid tilsættes PASTE FOR TASTE MULTIGRAIN eller PASTE FOR TASTE HAVRE i ønsket tilsætningsmængde:

PASTE FOR TASTE MULTIGRAIN eller HAVRE 10 % 1.792 g  
(100 g pr. 1.000 g dej)

PASTE FOR TASTE MULTIGRAIN eller HAVRE 20 % 3.580 g  
(200 g pr. 1.000 g dej)

Æltetid 2: 1 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 60 min.

Dejvægt: 350 g

*Opskriften fortsætter på bagsiden*

Hviletid:	5 min.
Fremgangsmåde:	Dejen hviler 60 min. i olieret kasse og vejes herefter af. Slås op til baguette, lægges på melede klæder og sættes på køl natten over. Tempereres i bageriet 30 – 45 min., lægges på afsætterbånd eller netplader, snittes 4 gange på skrå og bages.
Topping:	Hvedemel
Rasketid:	Natten over på køl
Bagetemp.:	Som normalt for baguette
Bagetid:	Ca. 22 – 25 min.