

Delikatesse-specialbrød

med DELIKATESSE-SPECIAL, IREKS CIA 10 og IREKS HVEDESUR



Hvedemel	6.700 g
DELIKATESSE-SPECIAL	3.000 g
IREKS CIA 10	300 g
IREKS HVEDESUR	200 g
Gær	180 g
Vand, ca.	6.800 g
Totalvægt	17.080 g

Æltetid:	10 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 60 min.
Dejvægt:	600 g
Fremgangsmåde:	Dejen vejes af og slås ovalt op, vendes i topping og snittes med et langt snit i midten inden afgangning.
Topping:	Blå birkes og sesam, 1:1
Rasketid:	Natten over på køl
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævede brød
Bagetid:	Ca. 35 min., spjæld trækkes efter 25 min.