

Bagt
FOR
dig 

KARTOFFEL



Kartoffel-rækkebrød

med IREKS KARTOFFELBRØD, IREKS HVEDESUR
og IREKS FROST PLATIN

**Iblødsætning:**

IREKS KARTOFFELBRØD	3.500 g
Vand (30 °C)	4.000 g
<hr/>	<hr/>
Totalvægt	7.500 g

Æltes sammen i 2 min., hviler i 90 min.

Grunddej:

Iblødsætning	7.500 g
Italiensk hvedemel Tipo 00	4.500 g
Fuldkornshvedemel	2.000 g
IREKS HVEDESUR	250 g
IREKS FROST PLATIN	150 g
Gær	200 g
Vand, ca.	2.900 g
<hr/>	<hr/>
Totalvægt	17.100 g

Æltetid: 10 min. langsomt + ca. 3 min. hurtigt

Dejtemp.: 27 °C

Liggetid: 20 min.

Dejvægt: 600 g

Hviletid: 20 min. i virk

Fremgangsmåde: Brødene slås aflange, men buttede, op og sættes på plade 2 x 3 i række med enderne mod hinanden. Brødet stilles i raskeskab i ca. 50 min. eller på køl til dagen efter. Sigtes med hvedemel og skæres med et enkelt snit på langs inden afbagning.

Opskriften fortsætter på bagsiden

Topping:	Italiensk hvedemel Tipo 00
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	240 °C, faldende til 180 °C, med damp
Bagetid:	35 – 40 min.