

# Koldhævede multigrain-stykker

## med FLYDENDE HVEDESUR og PASTE FOR TASTE MULTIGRAIN



Hvedemel	10.000 g
FLYDENDE HVEDESUR	200 g
IREKS FROST PLATIN	150 g
Salt	200 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 22.700 g

Æltetid 1: 9 min. langsomt + 4 min. hurtigt.

PASTE FOR TASTE MULTIGRAIN 5.000 g

Æltetid 2: 2 min. hurtigt til skær dej

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 60 min. i fedtet dejkasse

Dejvægt: 120 g

Opslåning: Efter liggetiden vejes bollerne af og foldes forsigtigt sammen til runde boller, som vendes i topping og sættes med virket nedad på silikonepapir.

Topping: Hvedemel, hørfrø, solsikkekerner

*Opskriften fortsætter på bagsiden*

Rasketid:	Koldhæves og trækkes ud i bageriet dagen efter, hvor de står ca. en halv time. Herefter vendes bollerne, sættes på netplader og bages i herdown.
Bagetemp.:	Som stykker, med damp
Bagetid:	Ca. 25 min.