

Norske klejner med IREKS BERLINER



IREKS BERLINER	10.000 g
Æg	2.000 g
DREIDOPPEL CITROPERL	45 g
Gær	800 g
Vand, ca.	2.900 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 15.745 g

Æltetid:	5 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 – 27 °C
Liggetid:	10 min. i dejen
Dejvægt:	Dejen deles i 4 stykker
Hviletid:	15 min. i aflange virk
Fremgangsmåde:	Rulles ned på 4 mm på rullebordet. Skæres ud i 11 cm x 6 cm, vrides som klejner og raskes. Koges på begge sider ved 180 °C. Efter afkøling dekorerer med citronglasur.
Topping:	Citronglasur
Rasketid:	ca. 60 min.
Kogetemp.:	175 – 180 °C
Kogetid:	Til gylden på begge sider