



## Dunkerque

Dejen:	5000 g	Dunkerque Forblanding
	5000 g	Hvedemel
	250 g	Gær
	5800 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 26°C

Æltetid: 10 minutter i 1. gear – 5 minutter i 2. gear

Liggetid: 30 minutter – 20 minutter

Dejvægt: 650 g

Dekoration: Vendes i blanding af sesam, blå birkes og rugflager.

Rasketid: 45-50 minutter ved 35-36°C + 5 minutter i bageriet ved 80-85RF.  
Snittes 4-5 gange på skrå med fladliggende klinge.

Bagetid: Ca. 35-40 minutter

Ovntemperatur: Indsætnings- og afbagningstemperatur som til franskbrød.  
Dampes halvt så meget som til franskbrød.