



## Spelt Stykker

(speltstykker, møllehjul og speltstænger)

Dejen:           5000 g     Speltstykker melblanding  
                  2500 g     Vand, ca. (22-26°C)  
                  200 g     Gær

Dejtemperatur:           25-26°C

Æltetid:                 8 minutter langsom, 1-2 minutter hurtig.

1.Liggetid:               20 minutter, hvorefter dejen får en udstødning.

2.Liggetid:               20 minutter – dejen vejes af og virkes op.

3.Liggetid:               10 minutter i virket.

Dejvægt:                 Speltstykker 2300 g, Møllehjul 1400 g og speltstænger 100 g.

Opslåning:               **Speltstykker** brækkes af og vendes i durummel.

**Møllehjul** slås runde op – sættes i ring og pyntes med flager, frø osv.

**Speltstænger** rulles ned på ca. 8 mm – lægges på et durumstrøet bord og udskæres i ca. 5 x 15 cm.

Rasketid:                40 minutter i raskeskab + 40 minutter i bageriet.

Afbagning:               Speltstykker, møllehjul og speltstænger dampes halvt så meget som rundstykker. Temperatur og tid som rundstykker.