



Rundstykker & Håndværker

m. koncentrat Pain Campagne Remy...

Fordej:	450 g	Blé Origine Francaise
	450 g	Koldt vand
	9 g	Gær

Gæren piskes ud i vandet – melet tilsættes og blandes til en nogenlunde jævn blanding. Fordejen tildækkes med plast eller løst liggende låg og stilles i bageriet til næste dag.

Dejen:	909 g	Fordej (se ovenstående)
	1200 g	Blé Origine Francaise
	150 g	Koncentrat Pain Campagne Remy
	65 g	Gær
	550 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 26°C

Æltetid: 15 minutter i 1. gear – 3-5 minutter i 2. gear

Liggetid: 45 minutter i dejen – 20 minutter i virket.

Dejvægt: 1600-1800 g til rundstykker og håndværkere.
300 g til baguettes.

Rasketid: Ca. 55 minutter i raskeskabet ved 37°C – 85% RF.
Står 5-10 minutter i bageriet inden indsætning i ovn.

Afbagning: 280°C ved indsætning i stikovn. Undlad at dampe for meget.
Bages færdig ved 210-215°C i ca. 18-19 minutter.
Deraf de sidste 2 minutter med åben spjæld.