

Bagning af vår- og vinterhvede

Ingredienser:

1.000 g mel

Maltmel for indstilling af faldtal til 250 sek.

4 g 1% ascorbinsyreopløsning

10 g sukker

15 g salt

10 g fedtstof (flydende margarine)

12 g tørgær

Tilslag:

Vol. = (vandoptagelse + 3) * 10

Temp. = 2 * temp.(dej) - temp.(mel) (dejens temp. skal være 25-27 grader)

1. Gæren og ascorbinsyren tilsættes tilslaget og henstår medens de øvrige ingredienser afvejes. Maltmel blandes med melet. Samtlige ingredienser hældes derpå i æltekedlen.
2. Dejen æltes indledningsvis i 2 min. ved lav hastighed. Derefter hurtig æltning afhængig af dejstabilitet:
Dejstabilitet 0-6 min. = 4 min. hurtig æltning
Dejstabilitet 6-10 min. = 5 min. hurtig æltning
Dejstabilitet over 10 min. = 6 min. hurtig æltning
3. Dejen vejes og deles i fire med 2 g nøjagtighed. De tre stykker rundvirkes i hver 15 sek. Det fjerde stykke kasseres.
4. Bollerne sættes i raskeskabet på plastplader med låg i 30 min. ved $30^{\circ} \pm 1^{\circ}$, 80% fugtighed.
5. Bollerne hviler på bordet 7 min. uden låg.
6. Rundvirkes herefter i 15 sek. Sættes på bageplade og i raskeskabet (uden låg) i 50 min.
7. Pensles med vand og bages i 25 min. i forvarmet ovn
- 1 min. v. 225° og 100% fugt
- 24 min. v. 210°
8. Bollerne afkøles og volumen samt højde måles.
Farve og krumme bedømmes.