

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

Dejens temp. skal være 27 ± 1 grader). Temperatur på vand justeres ud fra separat skema.

Faldtal justeres ud fra faldtal på mel!

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 (trin 1). Derefter hurtig æltning (trin 3) afhængig af dejstabilitet:

Dejstabilitet 0-6 min. = 5 min. hurtig æltning
Dejstabilitet 6-10 min. = 6 min. hurtig æltning
Dejstabilitet over 10 min. = 7 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, ridses 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.