

# Havreklidsstykker

24 stk langtidshævet

150 g havreklid  
600 g vand tilsættes, det koges op og koger i 3 min.  
I et lasagnefad og på køl til det er koldt. 5-10°C.

5 g tørgær  
20 g salt  
25 g sukker  
25 g **Gluten**  
25 g **Frost**  
800 g hvedemel 12% proteinindhold  
250 g kærnemælk eller yoghurt naturel  
Grøden af vand og havreklid



Alle ingredienserne æltes med dejkrog 8 min langsomt og 8 min hurtigt.  
Dejtemperatur 25-26 °C.

Efter æltning i en oliesmurt dejkasse, kommes i en pizza og hævepose.  
På køl i 4 timer.

Dejen foldes 4 gange, fra nord, syd, øst og vest, over sig selv hver gang.  
På køl til dagen efter.

Vendes ud på **bagebordsplade** direkte fra køleskabet  
Deles i 6 x 4 stk med **metalskraber**.  
2 plader med bagepapir 12 stk på hver.

**Overdækningsplastik** over eller på en plade i **borstik** med **bagetelt** over.  
Hæver til dobbelt størrelse, i 2-3 timer.

Tænd ovnen mindst 20 minutter inden afbagning på 250 °C.  
Bages i 14 minutter ved 230 °. med over- og undervarme.