



- Gør bagværk til livsglæde

# Maltede hverdagsstykker

## 18 stk

### Opskrift

450 g vand  
100 g kærnemælk\*  
800 g hvedemel med 10% proteinindhold  
20 g salt  
40 g sukker  
50 g gær  
50 g **Hvedsur**  
25 g **Frost**  
150 g **Maltede hvedeflager**  
4 g **Maltmel mørk**



100 g smør og  
175 g revet gulerod (tilsættes efter 8 minutter af æltetiden)

Æltes med dejkrog først langsomt og gradvis hurtigere i alt i 15 minutter.  
Dejtemperatur 27-28 ° C.

Dejen i smurt **Dejkasse** og hæver i 30 minutter.  
Foldes sammen 4 gange og hæver igen i 20 minutter.  
Dejen trykkes flad og hakkes ud i stykker med en dejskraber (i 18 stk.).

**Pensles** med æggestrygelse og vendes i **Maltede hvedeflager**.

9 stk pr bageplade med bagepapir.

Hæver igen i 45 minutter i **Bordstik** med **Telt** over og kogende vand under teltet, eller med **Overdækningsplastik** over.

Bages en plade af gangen uden damp i 14-15 min. ved 220 grader med over- og undervarme.

\*kan også være en anden type mælkeprodukt, gerne en syreholdig type der indeholder mælkesyrekultur.