

## Fermenterede klidstykker 16-18 stk

100 g **Spelt- eller Ølandsklid**

400 g vand

8 g salt

Saltet i vandet og klid oveni.

Drys 2 g fint salt ovenpå overfladen.

Det står i mørkt 3-4 dage ved 18-20 grader

Det skal dufte sødt, være lysere og vandet skal smage syrligt.

Det kan efter 3 dage sættes op til 7 dage på køl og bruges direkte fra køl.



### Opskrift

900 g hvedemel 12%

30 g **Gluten**

25 g **Frost**

16 g salt

420 g vand (+100 g til sidst)

20 g gær

Ælt først langsomt, og gradvis hurtigere ca 15 minutter, tilsæt de 100 g ekstra vand lidt efter lidt ved så høj hastighed som muligt, (uden at vand og dej flyver ud af skålen).

Samlede æltetid 20 -22 minutter

Hæver i en smurt **dejkasse** med **plastik** over til dobbelt størrelse. Ca 30 minutter.

Dejen foldes i kassen, helt over sig selv 4 gange.

Hæver igen i 20 minutter.

Vendes ud på mel og hak 16-18 stykker ud med en **dejskraber**.

Sættes på 2 stk bagepapir og hæver igen i ca 20 minutter.

Bages en af gangen med lidt **DAMP** på **bagestål** ved 275 grader i 15 minutter ved over- og undervarme

