



- Gør bagværk til livsglæde

Klidhveder

20 stk

100 g **Speltklid** eller **Ølandsklid**
400 g vand
8 g salt
2 g rugsurdej (kan undlades)
Salt og surdej opløses i vandet, tilsæt klid
Står i 3 dage ved 18-20 grader

Eller

100 g **Speltklid** eller **Ølandsklid**
400 g vand
8 g salt
50 g **Hvedesur**
Det hele blandes og står i blød i 2 timer



200 g vand
25 g Frost
1100 g hvedemel 12% protein
75 g gær
12 g salt
100 g sukker
2 æg
3 g kardemomme
200 g smør (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.
Deles i 20 stk og virkes runde op, 20 stk i en bradepande med bagepapir.
Pensles med æggestrygelse.

Hæver igen i 45 minutter i **bordstik** med **telt** over og kogende vand under teltet, eller med **overdækningsplastik** over.

Bages uden damp i 25 min. ved 190 grader med over- og undervarme.