



- Gør bagværk til livsglæde

Møllehjul

2 små og en stor

Opskrift

600 g vand 100°

100 g **Ølandsklid** eller **Speltklid**

Røres sammen og køles ned til under 20 grader

50 g gær

22 g salt

30 g **Gluten**

50 g **Hvedesur**

25 g **Frost**

100 g **Solsikke brud**

100 g revet gulerod

850 g hvedemel 12%

50 g smør tilsættes midt under æltningen



Ælter i ca 18 minutter først langsomt og så hurtigt.

Dejtemperatur 27-28°.

Liggetid 30 minutter med plast over.

Rul 4 lige store pølser og del hver pølse i 6 stk = 24 stk

Rulles runde og 6 stk pr **Sort kageform** eller 12 stk pr netplade.

Pensles med vand og vendes i forskellige drys typer: **Chia, majsdrys, græskar kerner, blå birkes, hård durum** eller mandler og hakkede pistacie.

Hæver i bordstik med telt over og lidt kogende vand under i 50-60 minutter.

Tænd ovnen på 225 grader med varmluft med **DAMP** i 30 minutter inden bagning.

Bages med **DAMP** i 20-25 min minutter med varmluft ved 180° 2 plader af gangen.