

Minut rundstykker grove

Lysbagte rundstykker til fryseren

Opskrift

600 g vand koldt fra hanen
50 g **Spelt eller Ølandsklid**
100 g **Maltede hvedeflager**
Sættes i blød i ca 1 time i køleskabet

50 g gær
22 g salt
40 g **Gluten**
50 g **Hvedesur**
25 g **Frost**
750 g hvedemel 12%

Æltes i ca 18 minutter først langsomt og så hurtigt.

Dejtemperatur 27-28°.

Liggetid 10 minutter i **dejkasse** med plast over.

Dejen trækkes aflang og bankes flad og rulles sammen, så glutennetværket strammes op. Vejes af på 75 g stykket, dækkes med **overdækningsplast**

Liggetid 2. 10 minutter igen

Lave runde som til boller og evt aflange, rulles ud i ca 12 cm og laves til knuder. pensles med vand og vendes i **majsdrys, blå birkes, chia** eller **maltede hvedeflager**.

Sættes på **netplader** og hæver med kun lidt damp hvis du bruger bordstik med hævepose. Efter ca 1/2 af hævetiden kan man snitte rundstykkerne hvis det ønskes. Hæver til mindst dobbelt størrelse ca 60 minutter i alt.

Tænd ovnen på 200 grader med varmluft med **DAMP** i 30 minutter inden bagning.

Bages med **DAMP** i ca 13 minutter med varmluft ved 190° 2 plader ad gangen.

Fryses i fryseposer når de er nedkølet

Bages fra fryseren: Sættes i en kold ovn og tænd på 220 grader over og undervarme og bag til de er gyldne og sprøde 12-14 minutter

