

Minut rundstykker

Lysbagte rundstykker til fryseren

Opskrift

550 g vand 5°
 50 g gær
 22 g salt
 35 g **Gluten**
 50 g **Hvedesur**
 25 g **Frost**
 900 g hvedemel 12%



Ælter i ca 18 minutter først langsomt og så hurtigt.

Dejtemperatur 27-28°.

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

Til gifler vejes de af på 75 g stykket, virkes runde op som en bolle.

Til håndværkere foldes dejen i 3 lag.

Liggetid 2. 10 minutter igen

Til gifler rulles bollerne aflange ca 20 cm og tynde i den ene ende.

Rulles flade med en **rullepind**.

Rulles sammen fra den bredeste ende først, så det bliver en giffel.

Til håndværkere: fold dejstykket i 3 lag igen. Rulles med på 2 cm tykkelse.

Pensles med vand og drysses med **blå birkes**.

Skæres i stykker af ca 6x6 cm eller 75 g pr stk.

Sættes på **netplader** og hæver med kun lidt damp hvis du bruger bordstik med hævepose.

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 af gangen.

Fryses i fryseposer når de er nedkølet

Bages fra fryseren: Sættes i en kold ovn og tænd på 210 grader over og undervarme og bag til de er gyldne og sprøde 12-14 minutter

På videoen kan man se hvordan jeg laver baguettes af samme dej -Bent