

David Crockett kæmperundstykke



- Gør bagværk til livsglæde

Opskrift

150 g Hvedeflager

650 g vand

Sættes i blød i 30 minutter

800 g hvedemel 12 % proteinindhold

22 g salt

25 g Frost

40 g Gluten

50 g Hvedesur

5 g tørgær



Det hele samles i røremaskine.

Ælt ca. 20 minutter først langsomt slut hurtigt.

Dejtemperatur 27 grader.

Vejes af på stykker a 150 g.

Virkes op runde og hviler igen ca. 15 minutter under plastik.

Bankes flade i hvedekerner vendes om, bankes igen.

På plader med bagepapir så tæt som muligt.

I fryseren.

Tages ud af fryser om aftenen og står ved stuetemperatur i 8-10 timer og hæver.

Oven tændes på 250 grader, mindst 30 minutter inden bagning med **DAMP** i bunden.

Bagning af rundstykkerne:

2 minutter ved varmluft 240 grader.

10 minutter ved over- og under varme 220 grader.

Luk damp ud ved at åbne lågen i 5 sek. Efter 5 minutter.

Varmluft 180 grader.

Luk damp ud ved at åbne lugen i 5 sek. Efter yderligere 5 minutter.

Samlet bagetid ca. 22-24 minutter.