

Pølsehorn fra Live bagning

den. 28. april 2020 kl. 16:00



Opskrift

650 g vand 25°C.

100 g gær (frys = 40 g)

600 g hvedemel 12 % proteinindhold

600 g fuldkornshvedemel (spelt, grahamsmel eller lign.) udskift evt 20 g af melet med Gluten

75 g hvedesur (smag)

30 g Frost (luftighed)

100 g sukker (frys = 60g)

25 g salt

100 g revne gulerødder

100 g rapsolie eller smør

Det hele samles i røremaskine undtagen fedtstof som tilsættes sidst i æltetiden

Ælt ca. 12 minutter først langsomt slut hurtigt

Dejtemperatur 27-28 grader (frys 26-27 g)

Del dejen i 2 stk.

Pølserne lunes i ca. 50 grader varmt vand i minutter 10 minutter (ikke ved frys)

Virk op under plastik

Rulles ud og laves til trekanter eller rul pølsen i dejen "Se video"

Hæv ca. 45 minutter evt i **Bordstik** med **bagetelt** over

Tænd ovn 30 minutter inden bagning med **DAMP** i bunden

Bages i 15 minutter med damp ved ca. 200 grader

Ketchup konc.

140 g tomat pasta

20 g eddike

20 g sukker

evt løgpulver og krydderier

Produkter og udstyr med **fed skrift** kan købes på www.bagekurset.dk

Frys = Dejen fryses som dej, optøs, hæves og bages en anden dag