

Fransk Hotdog brød

Opskrift

600 g Vand (10 °C.)
 30 g Gær
 10 g Sukker
 20 g Salt
 950 g Hvedemel 12 % protein

Produktionsmetode

Det hele æltes i 15 min. helt langsomt og 7 min hurtigt til dejen er blank og skær. Dejtemperatur 27-28 °C.
 Virk dejen stramt op, plastik over og hvil i 15 min. Billede 1.
 Vejes af på 250 g virkes op aflange. Billede 2.
 Hvil i 20-30 min. Billede 3.
 "Slås op" så overfladen er stram. Billede 4.
 Rulles aflange i en bageplades længde og hæver ca. 60 min under plastik. Billede 5.
 Bages lysbrune ved ca. 210 grader i 20 - 22 min
 Smid 3 cl vand i bunden af ovnen ved indsættelsen til damp.
 Deles på midten og lav hul med evt. grydeske. Billede 6.

