

Bløddej



| Mængde i Kg | Ingredienser |
|-----------------|----------------------|
| 2,400 | Hvedemel (ca) |
| 0,240 | Top Frisch |
| 0,350 | K-Soft |
| 1,000 | Vand (ca.) |
| 0,300 | Blød Røremargarine |
| 0,200 | Gær |
| 0,050 | Salt |
| 0,200 | Sukker |
| 4,740 kg | Dejvægt i alt |

Fremgangsmåde:

| | |
|------------------------|-------------------|
| Æltetid 1. gear | 2 minutter |
| Æltetid 2. gear | 6 minutter |
| Dej temperatur | 25 - 27 grader °C |
| Liggetid: | 5 -10 minutter °C |
| Opslåning: | Som til bløddej |
| Dejvægt: | Som til bløddej |
| Rasketid: | Ca 50 minutter |
| Bagetemp.: | 210 - 230 grader |
| Bagetid | Op til bagværk |

Tips: For at opnå godt resultat ved længre forvaring overfrost, Tilsæt evt. 50 g. frostmiddel

