

HONNINGSPELT

Vægt i kg	Ingredienser
1,800	Spelt fuldkornsmel
1,800	Varmt vand (30 - 35 grader)
3,600	Fordej (hviletid ca. 1 time)

3,600	Fordej
5,000	Speltmel
2,100	Vand
0,200	Gær
0,185	Frigomalt
0,150	Salt
0,100	WienerNote
0,100	Øko honning
11,435 kg	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	8 minutter
Æltetid 2. gear	3 minutter
Dej temperatur	26 - 27 °C
Hviletid	20 minutter
Dejvægt:	2200 gr
Bagetemp.:	220 - 200 C °C
Bagetid	ca 18 min

Bland Speltmix og vand, og lad hvile, derefter tilsættes de øvrige ingredienser som æltes til en mellemfast dej.

Efter hviletid, afvejes og vendes i Strødekor og snittes på langs

