

Hveder (WienerNote)

Mængde i Kg	Ingredienser
2,200	Hvedemel (ca)
0,040	Frigomalt
0,200	Wiener Note (tilsættes efter 2 min)
1,000	Vand (ca.)
0,100	Blød Røremargarine
0,120	Gær
0,050	Salt (ca)
0,150	Sukker
3,860 kg	Dejvægt i alt
0,100	Kardemomme

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	2 minutter
Æltetid 2. gear	6 minutter
Dej temperatur	25 - 27 grader °C
Liggetid:	2 x 10 minutter °C
Opslåning:	Virkes runde og sættes tæt i træ- eller hvederamme
Dejvægt:	2,400 kg
Rasketid:	Ca 50 minutter ved 35 grader og 80% luftfugtighed
Bagetemp.:	210 - 230 grader
Bagetid	Ca. 12 - 14 minutter

Tip: Tilsæt evt. lidt stødt kardemomme.

