

GRÆSKARKERNESTYKKER

Mængde i Kg	Ingredienser
10,000	Hvedemel
3,000	Gourmet Majs
7,300	vand
0,500	gær
0,100	Salt
0,500	hakkeede græskarkerner (ristet)
0,260	Wiener Note (specielt vigtigt ved koldhævning)
21,660 kg	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	5 - 7 minutter
Æltetid 2. gear	5 - 7 minutter
Dej temperatur	27 - 28 °C
Liggetid:	10 - 15 minutter
Opslåning:	Afbrækkes (som håndværkere)
Dejvægt:	60 g/pr. stk. 1800 g. pr. brek
Bagetemp.:	240 - 250 C
Bagetid	18 - 20 minutter

Ovenstående æltes til en mellemfast dej, stryges og vendes i en blanding af revet ost og græskarkerner (forhold 1:1). Efter hævning afbages stykkerne med lidt mindre damp end ved rundstykker.

Tip: Brug revet ost med mindst 50% fedt (ikke pizzaost, det tager for hurtigt farve)

