



mel-compagniet

## Fastfood stykke 150g med ferment mel



### Opskrift:

5.000 g Melior Ferment (v.nr.810)  
0.125 g 2% bagehjælpemiddel  
0.075 g Gær  
3.750 g Vand  
0.125 g Salt tilsættes de 2 sidste min.  
af æltetiden.

### Fremgangsmåde:

Dejtemp.: 26-28°C

Æltetid: 6-8 min. L – ca. 3-5 min. H, til dejen er skær.

Liggetid: 30 min, foldes, ligger yderligere 20-30 min. inden afvejning.

Vægt: 150 hakkes ud af dejen vendes i strygelse og derefter i en frøblanding af sesam, blå birkes, hørfrø og havregryn, gives et lille tryk til ensartet størrelse.

12 stk. på pladen

Strygelse: 500g ferment mel, 250g vand og 15 g salt.

Rasketid: ca.40 - 50 min.

Bagetemp.: 250°C faldende til 220°C

Bagetid: Ved interval bagning 12 min. med lidt damp. Opbevares på køl op til 5 dage evt. i stikvognspose.

Genbages i 6 – 8 min. ved 220°C, efter afkøling er de klar til brug.