



Spicy twisters

165 stk. á 80 gram

INGREDIENSER

4.000 g Hvedemel Manitoba Casillo
 2.000 g Bygsur 20aktiv, flydende
 600 g Durummel Semolina Grov
 400 g Øko Ølandsmel sigtet
 130 g Salt m/jod
 100 g Planteolie, vegetabilsk
 40 g Kronjäst orig. Gær
 3.000 g Vand
 1.000 g Vand 2
 2.000 g Chorizopølse

Ingredienserne (-salt og vand 2) æltes 10 min. langsomt. Salt tilsættes og vand 2 + olie (lidt efter lidt) og dejen æltes skær i 2. gear. Til sidst køres de fintskårede chorizopølser i dejen ca 1-2 min. Ligger 60 min. i dejkasse. Dejen stødes (foldes sammen) og stilles på køl i 1-2 døgn. Dejen tages fra køl og skal stå 1-2 timer i bageriet inden forarbejdning.

Forarbejdning: Vejes af på 80 g og vendes i ønsket krydderi blanding, f.eks. salt/peber. Bages i ca. 18-20 min. på 230°C. Ønskes en variant uden kød kan oliven anvendes i samme mængde som chorizo.

Tip!

Varier brødene med oliven eller salt og peber