

Skagenslapper

Byt evt bageenzymet ud med frostenzym, og opbevar dem på frost i 3-4 uger. Når du skal bages, tager du dem ud og sætter dem på plade, lader dem tøj og hæves (ca. 1½-2 time), og bag dem som anvist nedenfor.

Samsø Hvedemel, sigtet	250 g
Samsø Fuldkorns Speltmel	245 g
Bag&Co Bageenzym (Frost enzym hvis de skal fryses)	15 g
Tørret hvedesurdej	10 g
VitaminD Gær	20 g (5g Instaferm 01)
Salt	10 g
Vand	340g, 20 grader. Hvis de skal på frost så helt koldt vand

Dejtemperatur 24°C (på frost, så koldt som muligt)

Alle ingredienser kommes i skålen til mixeren.

Køretid langsomt 8 minutter

Køretid hurtigt 2-3 minutter

Liggetid 30 minutter i Ankarsrum skålen med låg på

Del dejen i 3 og rul hvert stykke ud til ca. 20 cm. Del dejen i 4 ved at skære på skrå skiftevis, så de bliver trapezformede. Hvert dejstykke trykkes først i solsikkekerner på den ene side, og derefter blå birkes på den anden. Et lille tip, tryk dem let i en fugtig klud inden, så hænder det bedre fast.

Sæt stykkerne på pladen med solsikkekernerne nedad.

Snittes i ønsket mønster

Hvis du vil fryse dem, er det her du sætter dem i fryseren, inden de hæver, ellers hæver de lunt i ca. 30 minutter.

Forvarm ovnen til max 250-275 grader. Sæt rundstykkerne i ovnen og damp med ca. 1dl vand i bunden af ovnen (evt. i en aluform for at beskytte ovnen). Skru ovnen ned på 220 grader og bag i 20-25 minutter.