



KOLDHÆVEDE HAVRE MANITOBA

ANTAL STK. A XX GRAM: 74 stk. á 125 gram



OPSKRIFT:

3.000 g Hvedemel Manitoba Casillo
2.000 g PASCO® Havre Konc.
30 g Gær
1.000 g Bygsur 20 aktiv, flydende
2.500 g Vand I
750 g Vand II
60 g Salt tilsat jod

FORSLAG TIL TOPPING:

500 g Havreflager 1012
500 g Solsikkebrud
300 g Sesam

FREMGANGSMÅDE:

Æltetid: 7 min. i 1. gear. Æltes skær i 2. gear
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 90 min. i kasse. Derefter på køl til næste dag.
Dejvægt: Stykker 125 g / Sandwich 200 g / Flutes 400 g
Raskning Kan ikke
(Direkte):
Raskning Tørraskes
(Over køl):
Bagetid: Ca. 25 min.
Temperatur: Herdovn, Indsætningstemp. 260-270 °C
Afbagningsstemp. 230-240 °C
Stikovn, Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 230 °C

Damp: Halv

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Dejen æltes i 7 min. i 1. gear.
Vand II tilsættes af 3-4 gange i 2. gear. Salt tilsættes de sidste 3-4 min. Dejen æltes skær.
Kommes i beholder med lidt olie i bunden. Står 90 min. i bageriet.
Luften slås ud af dejen og den sættes på køl til næste dag.
Tages ud af køl og står til en kernetemp. på 15 °C.
Hakkes ud til passende størrelse og tørraskes med pose til passende størrelse.
Bages ved høj varme.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.