



# KOLDHÆVET FERMENTFLUTES M/ PIZZASAUCE OG OST

ANTAL STK. A XX GRAM: 24 flutes á 400 gram

## OPSKRIFT:

6.000 g **CREDI® Ferment**  
120 g Salt tilsat jod  
100 g Gær  
80 g **CREDIFOST® Super**  
3.400 g Vand



## FREMGANGSMÅDE:

Æltetid: 7 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear  
Dejtemp: 27 °C  
Liggetid: 2x30 min  
Dejvægt: 400 g flutes  
Raskning: Tørraskes til ønsket størrelse.  
Bagetid: Ca 15 min  
Temperatur: Indsætningstemp.: 250 °C  
Afbagningstemp.: 190 °C  
Damp: Som ved rundstykker

## ARBEJDSBESKRIVELSE:

Efter liggetiden slås de op i plades bredde. De skal være spidse i enderne og vendes i grov durum. 4 flutes på hver plade.

Køres på frost en time, herefter på køl med pose over til næste dag.

Tørraskes til ønsket størrelsen.

Skær en dyb ridse 2/3 ned på langs og sprøjt 30 g fyldning på hver side af ridsen.

**Fyld pr. flute:** 60 g blød Pizzasauce + 20 g revet ost

**Blød Pizzasauce:** 1.200 g kold vand + 225 g **Pizza Pasta pulver** røres sammen og står i 30 min inden brug.



## **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.