



KOLDHÆVET FERMENTFLUTES M/ HVIDLØGSSMØR/PERSILLE

ANTAL STK. A XX GRAM: 24 flutes á

OPSKRIFT:

6.000 g **CREDI® Ferment**
120 g Salt tilsat jod
100 g Gær
80 g **CREDIFROST® 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 ridse 1/3 ned på langs og sprøjt fyldning 30 g hvidløgssmør i ridsen.

Fyld pr. flute: 30 g hvidløgssmør med persille + 2 g groft salt

Hvidløgssmør med persille: 750 g smør + 15 g hvidløgsgranulat + 5 g tørret persille



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.