



FERMENT KNUDER MED ÆBLE OG KANEL

68 stk. á 90 g

OPSKRIFT:

2.000 g	CREDI® Ferment
450 g	JUST4TASTE® Bløddej
150 g	Gær
225 g	Vegetabilsk olie
1.100 g	Vand



FYLD:

1.100 g	Borgmestermasse med Universal Fyld (Se grundopskrift nedenfor)
1.100 g	Æblemarmelade
40 g	Kanel stødt

FREMGANGSMÅDE:

Æltetid:	4+7 min.
Dejtemp:	
Liggetid:	2 x 15-20 min.
Dejvægt:	6.165 g
Raskning (Direkte):	Ca. 40 min.
Raskning (Over køl):	
Bagetid:	14-16 min.
Temperatur:	Indsætningstemp.: 180 °C Afbagningstemp.: 180 °C
Damp:	

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Der laves en bløddej, hvor man istedet for alm. hvedemel bruger CREDI® Ferment. Ingredienserne æltes 4+7 min. som alm. JUST4TASTE® bløddej. Dejen hviler i 15 min, og deles derefter i 2 lige store stykker som foldes sammen til store aflange "brød". De hviler tildækket i 15 min. Dejen rulles ud til et stykke, som er 2,5 mm tyk, 45-50 cm i bredden og 60-70 cm i længden. Borgmestermasse, æblemarmelade og kanel røres sammen og fordeles på 2/3 af dejen på den lange led. Første del uden fyld foldes 1/3 ned og anden del med fyld foldes så 1/3 op. Skæres i strimler som er ca. 2 cm i bredden. Strimlerne bindes i en knude, og enderne samles og placeres under knuden. Kan bages fritstående eller i Ambrosiaform. Raskes i ca. 40 min. pensles med æggestrygelse og bages ved ca. 180 °C i 14-16 min.

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.



BORGMESTERMASSE
MED UNOIVERSAL FYLD
GRUNDOPSKRIFT:

1.000 g **Universal fyld**

1.000 g Sukker

300 g Vand

1.000 g Blød røremargarine

FREMGANGSMÅDE:

Universal fyld blandes med sukker.
Derefter tilsættes vand og massen køres jævn.
Den tempererede margarine tilsættes lidt efter lidt.

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.