



# FERMENT KNUDER MED SOLBÆR OG KARDEMOMME

69 stk. á 90 g

## OPSKRIFT:

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

## FYLD

1.400 g Borgmestermasse med Universal Fyld  
(**Se grundopskrift nedenfor**)  
900 g Solbær frugtfyld

## FREMGANGSMÅDE:

Æltetid: 4+7 min.  
Dejtemp:  
Liggetid: 2 x 15-20 min.  
Dejvægt: 6.245 g  
Raskning Ca. 40 min.  
(Direkte):  
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 og solbærfyld 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 æggestrøgelse 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  
Blød røremargarine  
1.000 g

**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.