



# FERMENT MADBOLLER MED BLUECHEESE OG VALNØDDER

80 stk. á 53 g

## OPSKRIFT:

2.000 g	<b>CREDI® Ferment</b>
40 g	Salt m/jod
35 g	Gær
1.130 g	Vand
500 g	Danablu, 50+
500 g	Valnøddebrud
40 g	Honning



## FREMGANGSMÅDE:

Æltetid:	5 min. i 1. gear + 8 min. i 2. gear i spiralælter.
Dejtemp:	27 °C
Liggetid:	2 x 15-20 min.
Dejvægt:	4.245 g
Raskning (Direkte):	Ca. 45 min.
Raskning (Over køl):	
Bagetid:	16-20 min.
Temperatur:	Indsætningstemp.: 250 °C Afbagningstemp.: 190 °C
Damp:	6-8 sek.

## ARBEJDSBESKRIVELSE:

Dejen æltes i 5 min. i 1. gear, og 5 min i 2 gear hvor valnødder og honning tilsættes. Osten smuldres og tilsættes først det allersidste minut. Når dejen er kørt, hviler den tildækket i 15-20 min, og derefter vejes den af på stykker á 1.600 g som virkes runde, og hviler igen 15-20 min. Dejstykkerne virkes runde i rundstykke-maskine, vendes evt. i durum, og sættes på plader med ramme omkring ligesom hveder. 6 x 8 stk. på en plade. Snittes inden rask, og stilles i raskeskab i 40-50 min. Sættes i ovnen ved 250 °C og dampes let. Reducer til 190 °C og bages i 16-20 min.  
**TIP:** Del/skær osten i mindre stykker og put den i fryseren 1/2-1 time før den skal bruges, så går den ikke så let i stykker og forsvinder i dejen.

### **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.