



KOLDHÆVET FERMENTSTYKKER MED TRANEBÆR, SOLSIKKE-, OG GRÆSKARKERNER

ANTAL STK. A XX GRAM: 102 stk. á 125 gram

OPSKRIFT:

6.000 g **CREDI® Ferment**
135 g Salt. Tilsættes de sidste 3 min.
80 g Gær
60 g **CREDIFROST® Super**
4.000 g Vand 1
500 g Vand 2

1.000 g Tranebær
400 g Græskarkerner, ristet
600 g Solsikkekerner brud, ristet.

Tranebær, græskarkerner og solsikkekerner tilsættes det sidste minut.

FREMGANGSMÅDE:

Æltetid: 10 min i 1. gear.
Vand 2 tilsættes i 2. gear af 2 gange.
Æltes skær i 2. gear.
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 60 min
Dejvægt: 125 g
Raskning (Direkte): Ca. 90 min. Under plast i bageriet.
Raskning (Over køl):
Bagetid: Ca. 25 min
Temperatur: 250 °C indsæt, afgangning på 200 °C
Damp: Fuld

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Når dejen er kørt lægges den i en smurt plast bakke i en time og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet. Vendes ud på durummel og hakkes ud på 125 g. og kommes i Flexipan 1399-I03 (12 stk.) Toppes med solsikkekerner og græskarkerner.



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.