



MYSLIBAR

75 stk. á 85 g

INGREDIENSER

PASCO® Mørk Softkerne	2.600	g
Tranebær	500	g
Chokoladedrops	400	g
Valnøddebrud	300	g
Mørk brødmalt	50	g
Gær	20	g
Vand	2.500	g



ARBEJDSBESKRIVELSE

Æltetid: 10 min. Chokoladedrops tilsættes i sidste minut

Dejtemperatur: 28 °C

Dejvægt: 6.370 g pr. kantplade (45x60 cm)

Antal: 75 stk.

Raskning (køl): Natten over

Bagetid: 25 minutter

Indsætningstemperatur: 240 °C

Afbagningstemperatur: 180 °C

Damp: ½ damp af normalt til rugbrød

Del dejen i 5 baner á 9 cm på langs med sporjern før afbagning.

Efter afbagning: Skær hver bane ud i 15 stykker á 4 cm, så barrens mål bliver 4x9 cm.

FORSLAG TIL DEKORATION

Chokoladeovertræk og et drys frysetørrede hindbær eller hakkede pistacienødder.

Brug gerne både mørk, lys, hvid og rosa chokolade.

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.