



# KRYDRET MADBRØD

## 12 stk. á 350 g

### INGREDIENSER

CREDI® Ferment	2.000	g
Salt med jod	40	g
Gær	40	g
CREDIFROST® Super	40	g
Vand	1.200	g
Creme fraiche	300	g
Revet cheddar	300	g
Revet mozzarella	300	g
Salt med jod	10	g
Peber	5	g
Tørret oregano	6	g
Mexicansk krydderi	3	g
Tørret rosmarin	3	g
Hele bundter kruspersille	3	stk.

### Form

220x94x60 mm	12	stk.
(lys, bionedbrydelig)		



### ARBEJDSBESKRIVELSE

Æltetid: 6 + 4 min.

Dejtemperatur: 26 °C

Liggetid: 2 x 15 min.

Dejvægt: 350 g

Antal: 12 stk.

Raskning (direkte): Ca. 50 min. ELLER

Raskning (køl): Natten over

Bagetid: Ca. 20 min.

Indsætningstemperatur: 250 °C

Afbagningstemperatur: 190 °C

Damp: Ved indsætning, som normalt til brød

Rul dejen ned på ca. 2,5 mm på rullebord i 30x240 cm.

Smør creme fraiche ud på hele dejstykket i et tyndt lag.

Drys de to slags ost ud over dejen i et jævnt lag og krydr med salt, peber, mexicansk krydderi, oregano og rosmarin. Skyl og hak persillen fint og drys den ud over dejen. Skær dejen i strimler på 10 cm/styk af dejens længde. Læg fire strimler ovenpå hinanden. Skær i passende størrelse 4-5 stk./brød og læg dem på højkant i en brødform. Pensl med æg lige inden bagning. Bag brødet til det er gyldent og gennembagt.

### 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.