



☰
KATEGORI

Bageri

🏠
**FÄRDIG
PRODUKT**

Bröd

FRUKOSTHAVREBRÄCK

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG	%
Vetemjöl	1.300	72.00
Vatten	1.000	55.00
<u>Bakels Premium Oat Bread</u>	0.500	28.00
<u>Aromatic Bakmalt Ljus Special</u>	0.150	8.50
Margarin	0.150	8.50
Färsk jäst	0.100	5.00
Total vikt: 3.200		

Grupp Inkavling

Ingrediens	KG	%
<u>Bakels Karité Guld</u>	0.325	25.00
Total vikt: 0.325		

Grupp Dekoration

Ingrediens	KG	%
<u>Bakels Fröblandning</u>	-	-
Total vikt: 0.000		

ARBETSBESKRIVNING

1. Degtemperatur: 26-28°C.

2. Körtdid: 6 minuter på låg hastighet, 2 minuter på hög hastighet.
3. Arbetsmetod:
 - Kavla in Bakels Karité Guld och gör ett treslag. Kyl.
 - Kavla ner degen till 6 mm och dela i 8 cm breda strimlor. Dela i trekanter.
 - Pensla med vatten och doppa i Bakels Fröblandning.
 - Degvikt: 70 g.
4. Jästid: Ca 40 minuter i 32°C.
5. Baktemperatur: 200°C. Baktid: 14 minuter.