



## KATEGORI

Bageri



## FÄRDIG PRODUKT

Bröd

# HÄLLAKAKA

## INGREDIENSER

### Grupp 1

Ingrediens

Vatten

**Bakels Premium Oat Bread**

Vetemjöl Extra

Margarin/Olja

**Bakels Torrjäst**

Hjorthornssalt

KG

1.000

0.750

0.750

0.100

0.015

0.003

**Total vikt: 2.618**

## ARBETSBESKRIVNING

1. Kör degen som en vanlig deg.
2. Kavla ut till ca 2-3 mm tunna runda bröd.
3. Jäs i ca 25-30 minuter.
4. Baka av i het ugn 280°C? i 5-6 minuter.