



KATEGORI

Bageri



HÖGTID/SÄSONG

Sommar



FÄRDIG PRODUKT

Vetebröd

JORDGUBBSBULLE

INGREDIENSER

Grupp Sweet Soft Dough

Ingrediens

Vetemjöl

Vatten

Bakels Sweet Dough Concentrate

Rapsolja

Färsk jäst

Ägg

Kardemumma, malen

KG

2.000

1.100

0.600

0.225

0.175

0.050

0.015

Total vikt: 4.165

Grupp Fyllning

Ingrediens

Bakels Les Fruits Jordgubb

KG

1.000

Total vikt: 1.000

ARBETSBESKRIVNING

Steg 1: Vispa ihop 1L Vatten (30C) och Glossy 75g

Steg 1: Kör degen ca 6 min långsamt och 6 min snabbt, deg temp ca 26-28C

Steg 2: Låt degen vila ca 10 min, väg av till bräck 1800g

Steg 3: Gör bullar i maskin

Steg 4: Jäst i jässkåp i ca 60 min

Steg 5: Fyll bullen med Les Fruit Jordgubb och spraya med Glossy

Steg 6: Baka av i 190g i ca 7-8 min

Steg 7: När bullen är kall, pensla med smör och doppa i strösocker, dekorera med en halv jordgubbe.