



KATEGORI

Bageri



HÖGTID/SÄSONG

Jul



FÄRDIG PRODUKT

Bulle, Vetebröd

KARLSBADER SAFFRANSBULLE MED SÄTERFYLLNING

INGREDIENSER

Grupp Saffransbulle

Ingrediens

[Bakels Karlsbader](#)

Vatten

[Bakels Torrjäst](#)

[Bakels Bagerimargarin](#)

[Aromatic Saffranextrakt](#)

[Bakels Lecisoft Fri](#)

KG

3.000

1.000

0.050

0.050

0.060

0.020

Total vikt: 4.180

Grupp Mördeg till dekor

Ingrediens

Vetemjöl

[Bakels Bagerimargarin](#)

Socker

KG

0.300

0.200

0.100

Total vikt: 0.600

Grupp Fyllning / Glans

Ingrediens

[Bakels Säter Remons](#)

[Bakels Glossy](#)

KG

-

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

Blanda med vinge, 3 minuter på låg hastighet och 3 minuter på hög hastighet.

Viltid: 20 minuter.

Väg upp i önskad vikt och rundriv. Lägg i formar.

Jästid: 50 minuter.

Spritsa i Bakels Säterremons.

Dekorera med en stjärna av mördeg.

Stryk bullen med Glossy och strö över pärlsocker.

Baktemperatur: 200°C

Baktid: 10-12 minuter.