



## KATEGORI

Bageri



## HÖGTID/SÄSONG

Sommar



## FÄRDIG PRODUKT

Bröd

# LÅNGSAMOFIN DILLKNÄCKE

## INGREDIENSER

### Grupp Degberedning

Ingrediens

Vetemjöl

Vatten

Bakels Långsamofin

Bakels Torrjäst

Torkad Dill

KG

1.200

1.000

1.000

0.020

0.015

**Total vikt: 3.235**

## ARBETSBESKRIVNING

Steg 1: Kör degen 6min långsamt och 4 snabbt

Steg 2 : Dela degen i lämpliga bitar och låt degen vila 10 min.

Steg 3 : Mjöla och kavla degen ner till ca 1mm och nagga den rejält.

Steg 4: Rulla degen på en pinne och rulla ut över en plåt, sopa av mjölet.

Steg 5: Pensla vatten och strö dill och flingsalt över.

Steg 6 : Skär ut i önskade storlek.

Steg 7: Baka av dem omgående i 140C i ca 25min, de ska vara torra och hårda, kan med fördel bakas med öppet spjäll.