



KATEGORI

Bageri



HÖGTID/SÄSONG

Jul, Påsk



FÄRDIG PRODUKT

Knäckebröd

LÅNGSAMOFIN VÖRTKNÄCKEBRÖD

INGREDIENSER

Grupp Vörtknäckebröd

Ingrediens

Vatten

[Bakels Långsamofin](#)

Vetemjöl

[Aromatic Bakvört Special](#)

Sirap

[Bakels Torrjäst](#)

Kanel

Ingefära

Kryddnejlika

Pomerans

[Bakels Lecisoft Fri](#)

KG

1.000

1.000

1.400

0.150

0.250

0.035

0.003

0.010

0.007

0.020

0.020

Total vikt: 3.895

ARBETSBESKRIVNING

Blanda alla ingredienser i 6 minuter på långsam hastighet och 4 minuter på hög hastighet.

Kavla ner till 1 mm.

Nagga och sporra till önskad storlek.

Baka av på slät plåt med papper.

Jästid: 30 minuter.

Baktemperatur: 145°C

Baktid: 30-35 minuter med öppet spjäll.