



KATEGORI

Bageri, Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Jul



FÄRDIG PRODUKT

Vetebröd

LUSSEKATT

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens

Vetemjöl Extra

Vatten

Socket

Smör

Jäst

Vetesköllning m160

[Aromatic Safranextrakt](#)

[Bakels Lecisoft Fri](#)

Grupp Topping

Ingrediens

Russin

[Bakels Glossy](#)

ARBETSBESKRIVNING

1: Blanda alla ingredienser i grytan.

2: Kör degen 6 min långsamt, 4 min snabbt

3: Väg upp lämpliga bitar , låt vila en stund.

KG

2.300

1.200

0.400

0.400

0.150

0.100

0.050

0.030

Total vikt: 4.630

KG

0.200

0.075

Total vikt: 0.275

- 4: Rulla ut längder och forma till katter.
- 5: Stick i några russin i bullen innan de går in i jässkåpet.
- 6: Jästiden är minst 60 min, ta ut dem ur jässkåpet en stund innan bakning.
- 7: Pensla eller spruta Bakels Glossy innan bakning.
- 8: Baktemp ca 210C
- 9: Baktid ca 6-7 min
- 10: För extra glans kan du med fördel pensla eller spruta Glossy direkt efter bakning.