



## KATEGORI

Bageri, Industri



## FÄRDIG PRODUKT

Bröd, Formbröd, Frallor

# POTATISLIMPA

## INGREDIENSER

### Grupp Deg

Ingrediens

Vetemjöl Extra

Vatten

[Bakels Potatisgrova](#)

[Bakels Torrjäst](#)

KG

1.300

1.060

0.500

0.030

**Total vikt: 2.890**

## ARBETSBESKRIVNING

- 1: Blanda alla ingredienser i en degblandare.
- 2: Kör 4 min långsamt och 3-4 min snabbt.
- 3: Låt degen vila ca 15 min.
- 4: Väg upp till lämpliga bitar.
- 5: Slå upp bitarna till limpor, bakas med fördel i ram, men går fint fristående också.
- 6: Jäs i jässkåp i ca 50 min.
- 7: Baka av i ingångstemp 240C- sedan sänk till 190C
- 8: Baktid fristående 22-24 min, i ram 35-40 min med lite lägre temp.