BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

KATEGORI

Bageri, Industri

FÄRDIG PRODUKT

Bröd, Fast Food Bread, Hamburgerbröd, Kall deg, Savoury , Surdegsbröd

HAMBURGERBRÖD SURDEG

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG
Vetemjöl Extra	1.500
Vatten	1.000
Bakels Pane Maggia Bianco	0.250
Bakels Bagerimargarin	0.150
Socker	0.100
Salt	0.030
Vetegluten	0.020
Bakels Torrjäst	0.025
	Total vikt: 3.075

ARBETSBESKRIVNING

1:Väg upp alla ingredienser i en gryta.

2: Kör degen ca 4 min långsamt, och 6 min snabbt.

3: Lägg degen i en plastlåda och täck med lock, låt den jäsa 1 tim.

4: Väg upp i lämpliga storlekar och forma till runda bollar, lägg dem gärna i någon typ av form för bästa reslutat.

5: Jäs under duk till en bra storlek.

6: Baka av dem i 200C i 7-8 min