BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

KATEGORI

Bageri

HÖGTID/SÄSONG

Sommar

FÄRDIG PRODUKT

Bröd

LÅNGSAMOFIN DILLKNÄCKE

INGREDIENSER

Grupp Degberedning

Ingrediens	KG
Vetemjöl	1.200
Vatten	1.000
Bakels Långsamofin	1.000
Bakels Torrjäst	0.020
Torkad Dill	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.