BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

KATEGORI

Bageri, Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Jul

FÄRDIG PRODUKT

Vetebröd

LUSSEKATT

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG
Vetemjöl Extra	2.300
Vatten	1.200
Socker	0.400
Smör	0.400
Jäst	0.150
Veteskållning m160	0.100
Aromatic Saffranextrakt	0.050
Bakels Lecisoft Fri	0.030
	Total vikt: 4.630

Grupp Topping

Ingrediens	KG
Russin	0.200
Bakels Glossy	0.075
	Total vikt: 0.275

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.

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.