



KATEGORI

Bageri



HÖGTID/SÄSONG

Sommar

## MORNING BUNS

### INGREDIENSER

#### Grupp Vetebröd

| Ingrediens                     | KG           |
|--------------------------------|--------------|
| Vetemjöl                       | 2.000        |
| Bakels Sweet Dough Concentrate | 0.600        |
| Vatten                         | 1.100        |
| Rapsolja                       | 0.225        |
| Färsk jäst                     | 0.175        |
| Ägg                            | 0.050        |
| Kardemumma, malen              | 0.015        |
| <b>Total vikt:</b>             | <b>4.165</b> |

#### Grupp Fyllning

| Ingrediens                 | KG           |
|----------------------------|--------------|
| Bakels Kanelremons Grov    | 1.000        |
| Bakels Les Fruits Rabarber | 0.500        |
| <b>Total vikt:</b>         | <b>1.500</b> |

#### Grupp Glans

| Ingrediens         | KG           |
|--------------------|--------------|
| Vatten             | 1.000        |
| Bakels Glossy      | 0.075        |
| <b>Total vikt:</b> | <b>1.075</b> |

## ARBETSBSKRIVNING

1. Blanda Bakels Glossy med vatten, minst en timme innan användning. Ställ åt sidan och bevara kall.
2. Väg upp samtliga ingredienser för vetebrödet i grytan. Använd gärna kallt vatten, då degberedningen är lite längre än normalt. Kör ca 6 min långsamt och 6 min snabbt.
3. Väg upp till lämpliga bitar och låt degen vila ca 20 min.
4. Kavla ut och stryk på Bakels Kanelremons Grov och Bakels Les Fruits Rabarber.
5. Rulla ihop och kubba bullar, lägg dessa tätt ihop i en lämplig form.
6. Jäs i ca 60 min, avbakningstemp ca 210 grader i ca 8 min.
7. Spraya bakverken med glansen du tidigare förberett.