BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

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
	Total vikt: 4.165

Grupp Fyllning

Ingrediens	KG
Bakels Kanelremons Grov	1.000
Bakels Les Fruits Rabarber	0.500
	Total vikt: 1.500

Grupp Glans

Ingrediens	KG
Vatten	1.000
Bakels Glossy	0.075
	Total vikt: 1.075

ARBETSBESKRIVNING

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.