BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Bageri

HÖGTID/SÄSONG

Jul

FÄRDIG PRODUKT

Bröd

PANETTONE: BAKELS LÅNGSAMOFIN

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens	KG
Bakels Långsamofin	1.000
Vetemjöl	1.000
Margarin	0.300
Torkade tranbär	0.200
Russin	0.200
Fermdor W Germ Liquid	0.150
Jäst	0.120
Sirap	0.100
Bakels Lecisoft Master	0.020
Aromatic Rom Arom	0.050
Vatten	0.900

Total vikt: 4.040

ARBETSBESKRIVNING

1. **Blötläggning** -Blanda rum med russinen och tranbären och 500g vatten, med fördel dagen innan.
2. **Fördeg** -Blanda ihop 500g mjöl, 500g mix, 60g jäst, 150g Fermdor w germ liquid och 400g vatten. Låt stå i grytan 2 timmar under plast.
3. Sila vattnet från bären och spara bären till den sista delen av blandningen.
4. Blanda resten av ingredienserna och kör tillsammans med fördegen och det blötlagda vattnet till en smidig deg, ca 8 min långsamt, 6-8 min snabbt.

5. Lägg bären i skålen under den sista minuten av blandningen!
6. Väg upp degen till lämpliga storlekar och spänn upp dem, därefter låt dem vila 30 min på bordet.
7. Spänn upp dem igen och lägg dem i formarna.
8. Ställ I kylen över natt.
9. Ta ut dem och ställ i jäsen.
10. Baka av med ingångstemp 240 med ånga, där efter sänk till 180C. Baktid ca 30-35 min.