



KATEGORI

Bageri, Industri, Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Vinter



FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis, Specialbröd,
Vetebröd

SEMLA

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG
Vetemjöl Extra	2.400
Vatten	1.000
Socker	0.400
Bakels Rollex	0.280
Bakels Torrjäst	0.050
Kardemumma, malen	0.015
Salt	0.010
Total vikt:	4.155

Grupp Fyllning

Ingrediens	KG
Bakels Semlefyllning Viktoria	3.000
Total vikt:	3.000

Grupp Topping

Ingrediens	KG
Florsocker	0.050
Total vikt:	0.050

ARBETSBESKRIVNING

- 1: Väg upp samtliga ingredienser och blanda i ca 5 min långsamt ,5 min snabbt till en smidig deg.
- 2: Väg upp i lämpliga bitar och låt degen vila i 15 min.
- 3: Gör små bullar och sätt dem på plåt.
- 4: Jäs dem i jäs skåp i ca 60 min.
- 5: Baka av i 200C i ca 7 min
- 6: Låt bullarna svalna ordentligt innan du klipper eller sågar en hatt.
- 7: Fyll hålet med Bakels Semlefyllning, och spritsa en krans av nyvispad grädde.
- 8: Sätt på locket och pudra med florsocker.