



## KATEGORI

Bageri, Industri



## FÄRDIG PRODUKT

Bröd

# TEKAKOR

## INGREDIENSER

### Grupp Deg

| Ingrediens                          | KG    |
|-------------------------------------|-------|
| Vetemjöl Extra                      | 1.250 |
| Vatten                              | 1.000 |
| <a href="#">Bakels Potatisgrova</a> | 0.500 |
| Socker                              | 0.200 |
| <a href="#">Margarin</a>            | 0.200 |
| <a href="#">Bakels Torrjäst</a>     | 0.040 |
| Total vikt: 3.190                   |       |

## ARBETSBESKRIVNING

- 1: Väg upp alla ingredienser i en deggryta.
- 2: Kör degen smidig, ca 4 långsamt 4 min snabbt.
- 3: Väg upp till bräck eller bitar i lämpliga storlekar.
- 4: Sätt på plåt omgående och jäs upp dem för att sedan platta till dem, nagga dem gärna, eller kör ut dem i en långrullare direkt och nagga dem.
- 5: När tekakorna är uppjästa till lämplig storlek så baka av dem i 220-230 C i 6-7 min beroende på ugn.