



# KOLDHÆVET FERMENTFLUTES M/ KRYDDERFYLDNING

ANTAL STK. A XX GRAM: 24 flutes á 400 gram

## OPSKRIFT:

6.000 g CREDI® Ferment  
120 g Salt tilsat jod  
100 g Gær  
80 g CREDI® Frost Super  
3.400 g Vand

Vendes i grov durum  
Krydderfyldning til påsprøjtning

## FREM GANGSMÅDE:

Æltetid: 7 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear  
Dejtemp: 27 °C  
Liggetid: 2x30 min  
Dejvægt: 400 g flutes  
Raskning: Tørraskes til ønsket størrelse.  
Bagetid: 20-25 min  
Temperatur: Indsætningstemp.: Som ved rundstykker  
Afbagningstemp.: Som ved rundstykker  
Damp: Som ved rundstykker

## ARBEJDSBESKRIVELSE:

Efter liggetiden slås de op i plades længde. De skal være spidse i enderne og vendes i grov durum. 4 flutes på hver plade.  
Køres på frost en time, herefter på køl med pose over til næste dag.  
Tørraskes til ønsket størrelsen.  
Der skæres en ridse på langs og påsprøjtes krydderfyldning.  
**TIP: Dejen kan også bruges til flutes uden at påsprøjte krydderfyldning.**

### **Credin A/S**

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000  
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.