



BRUNSVIGER

OPSKRIFT:

600 g	JUST4TASTE® BLØDDEJ
2.000 g	Hvedemel
225 g	Vegetabilsk olie
225 g	Gær
50 g	Æg
Ca. 1.100 g	Vand

MØRK REMONCE:

1.000 g	UNIVERSAL FYLD
2.000 g	Brun farin
300 g	Vand
2.000 g	Blød røremargarine
Evt. 300 g	Mørk sirup

FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser æltes sammen 3 min. langsomt og 6-7 min. hurtigt til dejen er skær.

Røretid:	Dejen æltes skær (3 + 7 min.)
Dejtemp.:	27 °C
Liggetid:	2x15 min.
Dejvægt:	1.500 g
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetid:	Ca. 11 min
Temperatur:	200° C

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.