



KOLDHÆVEDE RUSTIK MANITOBA

ANTAL STK. A XX GRAM: 108 stk. á 125 gram

OPSKRIFT:

6.500 g Hvedemel Manitoba Casillo
1.000 g JUST4TASTE® Rustic Konc.
25 g Gær
4.250 g Vand I
1.650 g Vand II
125 g Salt tilsat jod

FORSLAG TIL TOPPING:

Poppede byg



FREMGANGSMÅDE:

Æltetid: 7 min. i 1. gear. Æltes skær i 2. gear
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 90 min. i kasse. Derefter på køl til næste dag.
Dejvægt: Stykker 125 g / Sandwich 200 g / Flutes 400 g
Raskning Kan ikke
(Direkte):
Raskning Tørraskes
(Over køl):
Bagetid: Ca. 25 min
Temperatur: Herdovn, Indsætningstemp. 260-270 °C
Afbagningsstemp. 230-240 °C
Stikovn, Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 230 °C

Damp: Halv

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Dejen æltes i 7 min. i 1. gear. Vand II tilsættes af 3-4 gange i 2. gear. Salt tilsættes de sidste 3 min. Dejen æltes skær. Når dejen er kørt lægges den i en smurt plast bakke i 90 min. og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl 24-72 timer. Dejen tages ud fra køl og står til en kernetemp. på 15 °C. Vendes ud på groft durummel og hakkes ud til passende størrelser og tørraskes til ønsket størrelse. Bages ved høj varme.

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.