



# FULDKORNS FASTELAVNSBOLLER

## BLØDDEJ

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| 1.000 g | Victory fuldkornsmel      |
| 1.000 g | Hvedemel                  |
| 600 g   | JUST4TASTE® BLØDDEJ KONC. |
| 300 g   | Røremargarine             |
| 100 g   | Æg                        |
| 200 g   | Gær                       |
| 1.000 g | Vand                      |

## FREMGANGSMÅDE:

|             |   |
|-------------|---|
| Æltetid:    | Dejen æltes 5 min i 1. gear + 4 min i 2. gear                                 |
| Dejtemp:    | 26 °C   |
| Liggetid:   | 2 x 15 min  |
| Dejvægt:    | 1.800 g pr. pres.<br>Slås op som boller. Sættes på plade med papir (16 stk.). |
| Rasketid 1: | Ca. 35 min  |

Herefter pensles med æggestrygelse og med fingrene presses der hul i bollerne.

Der påsprøjtes 15 g borgmestermasse og 15 g marmelade rundt om borgmestermassen.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Rasketid 2:     | Yderligere 15 min  |
| Bagetid:        | Ca. 9 min  |
| Bagetemperatur: | 200 °C   |
| Dekoration:     | Efter afkøling dekoreres med ODENSE Trøffel med karamelsmag. |

## BORGMESTERMASSE:

|         |                    |
|---------|--------------------|
| 1.000 g | Universal fyld     |
| 1.000 g | Sukker             |
| 300 g   | Vand               |
| 1.000 g | Blød røremargarine |

## FREMGANGSMÅDE:

Universal fyld blandes med sukker.  
Derefter tilsættes vand og massen køres jævn.  
Den tempererede margarine tilsættes lidt efter lidt.

### **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.