



mel-compagniet

PurPur Müslibar



Recept

5,000 kg.	PurPur
2,500 kg.	Super Extra hvedemel
2,500 kg.	Melco rugmel
0,350 kg.	Gær
6,000 kg.	Vand (ca.)
0,120 kg.	Salt
0,250 kg.	BM Ice
0,250 kg.	Frigomalt II
0,500 kg.	Smør/margarine
2,000 kg.	Valnødder
2,000 kg.	Rosiner (iblødsættes i rom)
0,020 kg.	Kanel

21,240 kg. Dej

DRYS

0,600 kg.	Sesam
0,300 kg.	Mandelsplitter
0,300 kg.	Krokantnødder
0,300 kg.	Snesukker

Æltetid:	3 – 5 min. 1. gear
	4 – 6 min. 2. gear
Dejtemp.:	25 – 26 °C
Hviletid:	5 – 10 minutter

Fremgangsmåde

Ingredienserne æltes til en mellemfast dej. Valnødder og rosiner tilsættes i de sidste 2 minutter.

Udrulles til ca. 1½cm tykkelse, deles i 12 x 3 cm. stykker og stryges med æg, vendes i drys.

Vægt	50 – 60 g.	Bagetemp.	220°
C C)	Bagetid 8 – 10 minutter		

TIPS:

I stedet for rosiner kan man tage 150 g. lakridspulver pr. 4 kg. dej.



mel-compagniet

PurPur Müslibar

Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	6000	0,06	0,36
20015	Purpur	5000	25,44	127,19
10055	MELCO Super extra hvedemel (66)	2500	2,79	6,98
10145	MELCO groft rugmel (60)	2500	2,69	6,73
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	350	7,99	2,80
1150	Fint salt med jod (40)	120	2,07	0,25
20635	Frigo malt II	250	31,74	7,94
140	Røremargarine blød blå 10 kg. Eminent Engelhardt	500	9,27	4,64
1173	Valnøddebrud	2000	66,70	133,40
1178	Rosiner premium	2000	23,75	47,49
11765	Luksus kanel	20	63,02	1,26
1126	Sesamfrø premium (50)	600	20,15	12,09
1172	Mandelsplitter	300	64,35	19,31
11694	Randelkandis braun	300	93,84	28,15
2060	BM-ICE (Ice powder)	250	25,71	6,43
	Vægt ialt	22690	Pris ialt	404,99
	Pris pr. kg. dej			17,85
	Dejvægt pr. stk	50	Pris pr. stk.	0,89
	Antal stk af dejen	454		
	Salgspris incl. Moms			7,50
	Salgspris excl. Moms			6,00
	Bruttoavance excl. moms			5,11
	Fortjeneste excl. moms af salgsprisen			85,1%