

PUR PUR MÜSLIBAR

HVEDE



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.	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.

Råvarerpris: 1.1.2016

Pr. stk. 50 g. 0,82 kr.

Pr. 1,000 kg. dej 16,47 kr.