

Vegipan[®]



Uden gær

Vegan


backaldrin[®]
The Kornspitz Company


mel-compagniet
Kvalitetsmel siden 1992

Jernet 17
DK - 6000 Kolding
Tlf. +45 7545 4700
Fax. +45 7545 3700
www.melcompagniet.dk



Rødbede stykker

Ingredienser

200 g kogt rødbede
150 g Valnødder
1 Løg
2 Fed hvidløg
2 spk. oliven olie
Salt og peber

Dræn vandet fra valnødderne. Hak de kogte rødbeder samt nødder, og fyld det i en skål. Tilsæt de sauterede løg, hvidløg og olien. Rør massen til den er "glat"

Smages til med salt og peber, og evt. lidt krydderurter.

Vegipanbar

Opskrift 60 stk.

Dej:

2.000 kg **Vegipan®** (varenr. 2005- 25 kg. 20555 – 8 kg.)
2.100 kg vand
0.060 kg **BAS special** (varenr. 2017)
0.100 kg **Lys brødmalt (11835)**
4.260 kg Dej

Fremgangsmåde:

Æltetid: 1 - 3 min. ved lav hastighed
Ælter: spiral ælter
Dej temperatur: 28 - 30 °C

Rammen placeres på bageribordet.
Rammen sprayeres med vand. Tryk dejen ud i rammen. Dejen sprayeres med vand og frø (evt. sesam) drysses på. Tryk med uddeleren Stykkerne vendes i solsikkekerner, sættes derefter adskilt på pladen.

Hviletid: 90 min. (rumtemp.)
Bagetemperatur: 255 °C (3 min.)
180 - 185 °C (ca. 25 min.)
Bagetid: 28 - 30 min.
Kernetemp.: 98 °C
Spjæld: åbnes de sidste 3 min. af bagetiden
Dampes

