BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Brood

EINDPRODUCT

Gevuld brood, kleinbrood

KOFFIE CARAMEL BROODJES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Karlsbadermix	1.000
Water	0.250
Boter	0.050
Gist	0.060
Totaal gewicht:	1.360

METHODE

Van bovenstaande grondstoffen een glad, soepel deeg
kneden van ca. 24°C. (2 min. langzaam, 2 min. snel)
Ca. 10 minuten los laten komen.

Plak uitrollen op 2.5-3 mm . Breedte van de plak ca. 50 cm. Plak bestrijken met Gele Room.
Oprollen als koffiebroodje. Snijden ongeveer 2 cm. Bakplaat bekleden met bakpapier. Narijs: 30 min.

Narijs: ca. 35 minuten.
Oventemperatuur: 250°C.
Baktijd: ca. 15 minuten.

Na het bakken strepen (verwarmde)Bakels Millionairs Caramel over het broodje trekken en bestrooien met gebruneerd amandelschaafsel.