BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen

CATEGORIE

Banket

EINDPRODUCT

Vlaai

OPEN VLAAIEN

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Karlsbadermix	0.500
Gist	0.023
Water	0.156
Totaal gewicht:	0.679

METHODE

Meng alle ingrediënten met de planeetmenger met een vlindergarde, 1 minuut in de 1ste versnelling, vervolgens het deeg van de vlindergarde halen, en 1,5 minuten in de 2de versnelling mengen.

Bol het deeg op.
Rusttijd: 10 minuten, op de werkbank.
Uitrollen: 2,5 mm.
Fonceer een kleine vlaaipan met het deeg.
Vul de vlaaivorm met 350 gram roomvulling.
Narijs: 30 minuten in de rijskast. Baktemperatuur: 210°C, Baktijd: ca.18 min.