BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



SPELT SPECULAAS KOEKJES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Spelt banketmix	1.000
Suiker	0.100
Cerasundi Speculaaskruiden	0.080
Boter	0.325
Heelei	0.050
Water	0.030
Amandelschaafsel	0.075
Totaal gewicht:	1.660

METHODE

Bakels Spelt banketmix, suiker, speculaaskruiden, boter, ei,amandelschaafsel en het water mengen tot een homogeen deeg.
Direct van het deeg een pil rollen met een diameter van 3-4 centimeter.
De pillen evt. voor het snijden door de amandelschaafsel rollen.
Uit de pil plakken snijden met een dikte van ca. 0,5 cm en op de bakplaat leggen.

Baktemperatuur: ca. 180°C.
Baktijd: ca. 15 minuten.

CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Banket

GEBEURTENIS

Sint

EINDPRODUCT

Spelt, Stukswerk