BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Brood

EINDPRODUCT

Hartig

ZWEEDSE SPEKBROODJES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Schweden Brod Mix	1.000
Bloem	0.500
Volkorenmeel	0.500
Bakels Quantum Kleinbroodpoeder	0.200
Gist	0.120
Water	1.060
Totaal gewicht:	3.380

Groep Vulling

Ingrediënt	KG
Gefruite spekjes (uitgelekt)	0.400
Totaal gewicht:	0.400

METHODE

Kneden: 6 min langzaam, 9 min snel.
Deegtemperatuur: 26° c.
Afwegen: 1800 g.
Bolrijs: 15 min.
Verdelen en opbollen.

Bolletjes bestrijken met mosterd &
decoreren met geraspte kaas.
Narijs: 80 min.
Baktemperatuur: 250-260° c.
Baktijd: ca. 9 min.