

■ PRODUKTARK

# CREME LUX



## ET ALTERNATIV TIL TVEBAKGELE

### PRODUKTET:

Creme Lux er et fedtbaseret bagehjælpemiddel til fremstilling af bløddøj, krydderboller, tvebakker og pølsebrød. Brødtyper hvor der ønskes et let og finporet bagværk.

Creme Lux hjælper med at holde bagværket blød og lækker længe. Samtidig er den med til at give en fin og mild smag til bagværket, samt en saftig krumme og gylden skorpe.

### ANVENDELSE:

Doseres med 3-8 % i forhold til melmængden.  
Se desuden opskrift på bagsiden.

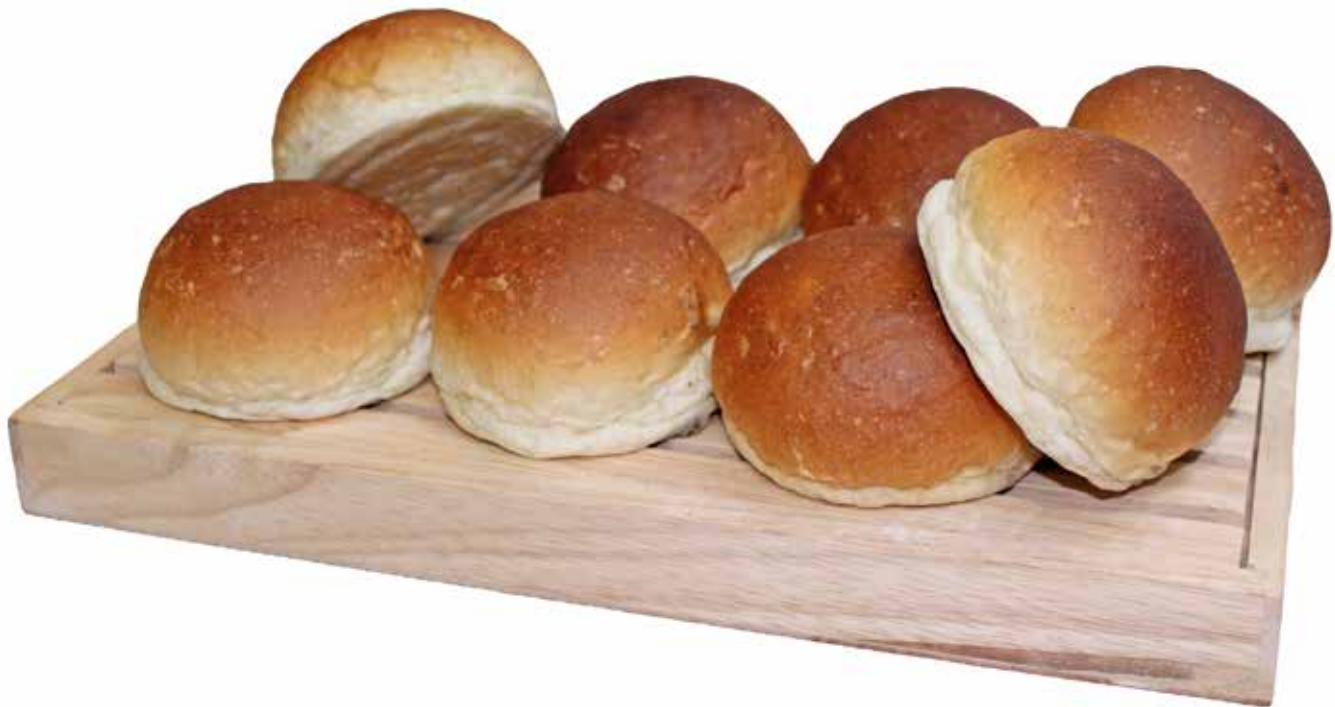
### VARESTAMDATA:

Varenavn: Creme Lux (Tvebakgele)  
Kollienhed: 20 kg spand  
Varenr.: 55425

Produktet opbevares ved stuetemperatur.

Udskriftsdato: 20.3.2019





## ■ OPSKRIFT

# BLØDDEJ MED CREME LUX

### Ekstra blød og saftig bløddej

#### Ingredienser

2.300 g CBP Hvedemel 10 kg (4001)  
250 g Stødt Melis (34404)  
200 g SuperRøre Blød MB (36091)  
150 g Kronjäst orig. gær (36018)  
100 g Æg L (36210)  
100 g Creme Lux (tvebakgele) (55425)  
20 g Salt m/jod (34799)  
1.000 g Vand

Alle ingredienser (minus fedtstof) æltes langsomt i 5 min. Fedtstof tilsættes, og dejen æltes skær. Efter 1. liggetid (15. min.) vejes dejen af, og hviler yderligere 15 min.

Dejen slåes op og sættes på plade eller i form  
Raskes i ca. 60 min. og bages herefter ved 200°C (indsætning 220°C)

