

#DIPS

HAKBOLLER MED GRØNKÅL OG SWEET POTATO

43 stk. á 127 gram
Vejl. udsalgspris: Stk/kr. 12,- eller 4/40,-

Ingredienser

- 1.250 g CBP Hvedemel (4001)
- 1.250 g CBP Fuldkornshvedemel (4090)
- 300 g Frossen Grønkål (2571)
- 150 g Planteolie, vegetab. (33417)
- 125 g Hampefrø afskallede (33204)
- 125 g Flydende surdej hvede (802042)
- 100 g Stødt Melis (34405)
- 60 g Kronjäst orig. gær (36018)
- 35 g Salt m/jod (34799)
- 1.400 g Vand

- 500 g Frossen Sweet Potato (2570)
- 125 g Planteolie, vegetab. (33417)

- 100 g Kartoffelflager (33712)
- 5 g Læsø groft sydesalt (34828)
- 5 g Urtehave Citronpeber (29489)

Dejen æltes skær. Hviler 30 min. i dejkasse. Presses ud i en firkant, sweet potato og olie tilsættes. Foldes sammen og hakkes i stykker. Kommes i siliconeform (48207), drysses med topping og stilles på køl. Tempererer i bageriet og bages ved 200°C i ca. 8-10 min.



TIP!

Samme dej er god til sandwichboller