



Fennikel/Appelsinbrød

253 stk. á 100 gram
Avance 93 % ved vejl. udsalgspris: Stk/kr. 10,-



INGREDIENSER

2.000 g CBP Skåret rug (4081)
1.500 g Flydende surdej rug (802037)
500 g Høfrø (33121)
400 g Mørk brødmalt (20100)
240 g Salt m/jod (34799)
2.000 g Vand
6.000 g CBP Rugmel (4080)
1.000 g CBP Fuldkornshvedemel (4090)
800 g Solsikkekerner bakery (33162)
500 g Græskarkerner (33196)
200 g Ireks Ristet Malt (600136)
80 g Fennikel
100 g Kronjäst original gær (36018)
6.000 g Vand
4.000 g Appelsinkompot - basisopskrift

Alle ingredienser køres sammen og dejen hviler 30 min. 100 g sprøjtes i bionedbrydelig form (45386) og drysses eventuelt med topping. Raskes 45-60 min. og bages i ca. 25 min. ved 180°C.

APPELSINKOMPOT 1.300 GRAM

3.077 g Appelsin, rå (Pro058)
923 g Stødt Melis (34405)

Enderne skæres fra de friske appelsiner og smides ud. Resten skæres i grove stykker med skræl. Kommes op i en gryde, dækkes med vand og sættes til at koge. Når det koger, hældes vandet fra og sukker tilsættes. Nu skal det simre i 1 time. Herefter tages gryden af og saften presses fra. Saften kan evt. gemmes til strygelse. Herefter køles kompotten ned, til den skal anvendes.