



Knækhjul

95 stk. á 70 gram

Avance 91-93 % ved vejl. udsalgspris: Stk/kr. 5,-

INGREDIENSER

2.500 g CBP Rugmel (4080)

250 g Flydende surdej rug (802037)

250 g Hørfør (33121)

250 g Græskarkerner GWS (33196)

250 g Solsikkekerner, brud (33163)

250 g Planteolie, vegetab. (33417)

100 g Sirup Gul (27303)

100 g Mørk brødmalt (20100)

75 g Kronjäst original gær (36018)

50 g Salt u/jod (34809)

1.500 g Vand

Ingredienserne (minus planteolie) æltes sammen. Planteolien tilsættes og dejen æltes skær. Ligger 30 min. inden nedrulning. Rulles ned på 2,8 mm, prikkes og stikkes ud med udstikker Ø 14 cm. Hullet i midten stikkes ud med udstikker Ø 5,5 cm. Lægges på netplader, pensles med vand og drysses med havreflager/brun farin. Raskes 30 min. i raskeskab og tørraskes 30 min. i bageriet. Bages med damp i ca. 15 min. ved 170°C, de sidste 10 min. med åbent spjæld.

Mersalgside

Pak 3-4 knækhjul i cellofanposer (49836), pynt med bånd og etiket, og sælg som værtindegave.