

Prøv at tilsætte kartoffel og
rosmarin i dejen og smuldre
feta i til sidst



Madboller med bluecheese og valnødder

80 stk. á 53 gram

Avance 90 % ved vejl. udsalgspris: Stk/kr. 10,-

INGREDIENSER

2.000 g *Credi® Ferment* (945848)
40 g *Salt m/jod* (34799)
35 g *Kronjäst orig. gær* (36018)
1.130 g *Vand*
500 g *Danablu, 50+*
500 g *Valnøddebrud, Light Br.* (28384)
40 g *Øko Honning* (26333)

Dejen æltes i 5 min. i 1. gear, og 5 min. i 2. gear, hvor valnødder og honning tilsættes. Osten smuldres og tilsættes først det allersidste minut.

Når dejen er kørt, hviler den tildækket i 15-20 min., og derefter vejes den af på stykker á 1600 g, som virkes runde og hviler igen 15-20 min. Dejstykkerne virkes runde i rundstykke-maskine, vendes evt. i durum, og sættes på plader med ramme omkring ligesom hveder. 6 x 8 stk. på en plade. Snittes inden rask og stilles i raskeskab i 40-50 min. Sættes i ovnen ved 250°C og dampes let. Reducer til 190°C og bages i 16-20 min.

Se opskrift på madboller med kartoffel, rosmarin og feta i CBP Premium Pro.