

Pão de Deus - Luksusboller

104 stk. a 110 gram

INGREDIENSER

4.000 g CBP Hvedemel
1.000 g Durummel Semolina Grov
750 g Butter Cake 40%
400 g Stødt Melis
250 g Flydende surdej hvede
150 g Kronjäst orig. gær
50 g Salt m/jod
2.800 g Vand
2.088 g Pao de Deus topping
basisopskrift

Ingredienserne (undtagen Butter Cake) æltes 8 min. langsomt. Tempereret Butter Cake tilsættes, og dejen æltes skær. Ligger 15 min. inden afvejning. Vejes af (2700 g pr. pres), virkes op og ligger yderligere

15 min. Slåes op og sættes på plade, i ramme (5x7). Stilles på køl til dagen efter. Tages ud fra køl, tørrasker 60 min. under plastik. Kokosmassen sprøjtes på umiddelbart inden afbagning.

Bages i 18-20 min. ved 190°C.

PÃO DE DEUS TOPPING 2.089 G

597 g OM Kranse XX
597 g Kokosmel
895 g Æggeghvider

Kranse XX og kokos røres jævn og uden klumper. Æggeghvider tilsættes lidt efter lidt.



Tip!

Kan bages i
hvederammer