

Pão de Erva-Doce - Fennikel horn

64 stk. a 75 gram

INGREDIENSER

2.500 g CBP Hvedemel
450 g Debic smør u/salt
250 g Stødt Melis
200 g Citron Puré, frossen
50 g Orkide Bagepulver
30 g Salt u/jod
50 g Fennikel, stødt
1.300 g Sødmælk

Den hele køres sammen, og dejen hviler 15 min.
Vejes af på 75 g og trilles og formes som små horn.

Bages ved 205°C i 10-11 min.

Tip!

Kan sælges friske fra disken, eller pakket i poser a 6-8 stk. i butikken