



KARLSBADER

ÖVERSIKT

Mjölblandning för att tillsätta ägg till smaken av det traditionella Karlsbader kaffebröd.

ANVÄNDNING

Vatten 1150 g
Bakels Karlsbader 4500 g
Torrjäst 60 g
Ägg 300 g
(färska jäst = torr jäst x3 och 150 g mindre vatten)

Blanda ingredienserna i en jämn deg.

Degstemperatur: 26-28 ° C
Vilotid: 20 min
Lyfttemperatur och tid: 37 ° C, 60 min
Bakningstemperatur: 220 ° C
Baktid (60 g): ca 8 minuter

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Typ	Antal enheter på lastpallar
3741	20 kg	Säck	

YTTERLIGARE INFORMATION

Kaikki tiedot ja suositukset perustuvat luotettavaksi todettuihin testeihin sekä tutkimuksiin. Niiden tarkkuudesta ei kuitenkaan voida antaa mitään takeita. Valmistajat eivät voi valvoa, kuinka ostajat kuljettavat, varastoivat, käsittelevät tai käyttävät heidän tuotteitaan. Tästä syystä kaikissa suosituksissa on ehtona se, että valmistajat tai myyjät eivät ole vastuussa tuotteiden käytöstä aiheutuneista vahingoista. Kukaan valmistajien edustaja ei ole oikeutettu poistamaan tai muuttamaan edellä mainittuja ehtoja. Henkilökuntamme on kuitenkin valmis auttamaan ostajia muokkaamalla tuotteet ostajien tarpeiden ja olosuhteiden mukaisiksi. Mikään tässä esitetty ei johda suosituksiin, jotka loukkaisivat nyt tai tulevaisuudessa voimassaolevia patenteja.



LAGRING

Torr och sval



KATEGORI

Konditoriprodukter, Fikabröd mix



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



FÄRDIG PRODUKT

Bakverket, Fikabröd