

Hellig tre konger Tilbud



**Oktober
SpireVip
-10%**

Bäko varenummer:
215100

**November
Mimetic
-10%**

Bäko varenummer:
382017

**December
Deluxe Wiener
-10%**

Bäko varenummer:
214942

Spirevip på julebordet

Ingredienser

Dag 1 - Iblødsætning:	
Solsikkekerner	750 g
Rugbrødsrasp	1600 g
Salt	110 g
Vand	1600 g
Dag 2 - Dej:	
Easy Puravita SpireVip (215100)	1750 g
Fuldkornsrugmel	1250 g
Hvedemel	1000 g
Hørfrø	250 g
Rugbrødsmalt Ekstra (valgfrit) (213060)	50 g
Gær	75 g
Vand	2500 g
Dekoration:	
Havreflager	100 g
Hørfrø	50 g
Chiafrø	30 g

Fremgangsmåde

Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29 °C.
Hviletid 1	30 min.
Afvejning	1000 g i rugbrødsforme.
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrødsforme, trykkes med en rugbrødspreser/skrabelærred. Drys med topping.
Rasketid	+/- 55 min. 34°C og 80% RH.
Ovntemperatur	230°C med damp, sænkes til 180 °C.
Bagetid	+/- 55 min. Kernetemperatur 95 °C.

Tip 1: SpireVip er et meget saftigt rugbrød, så husk at tjekke om kernetemperaturen er 95 grader. Ønsker man et mere fast rugbrød kan man fjerne lidt af vandet ca. 3-5%.

Tip 2: Direkte efter afbagning, kan brødene filmes, og dermed kan man øge holdbarheden.

TIP!

Prøv også at komme SpireVip rugbrødet i små hjerte forme, som små søde kuvertbrød til julebordet.

6 g kostfibre
pr. 100 g.



Grundopskrift på småkager

Ingredienser

Mimetic Primeur 5 % (382017)	1500 g
Hvedemel	2000 g
Sukker	500 g
Æg	500 g

Jødekager

Dekoration:

Sunset Glaze (221256)	100 g
Perlesukker	200 g
Hasselnøddeflager	100 g

Finskrød

Tilsæt til dejen:

Vanilje	20 g
Dekoration:	
Sunset Glaze (221256)	100 g
Perlesukker	200 g

Specier

Tilsæt til dejen:

Belcolade Selection Noir (215170)	200 g
Vaniljesukker	20 g
Hakkede mandler	50 g

Metode

Rør den tempererede Mimetic Primeur med mel og sukker, til en ensartet dej. Tilsæt æg og rør rundt.
Rul dejen ned på 8 mm.

Skær ud i ønsket størrelse.
Bages ved 180-200°C i 8-12 min. til de er gyldne.



Fastelavnsboller

Ingredienser

Wienerdej:	
Hvedemel	2312 g
Gær	139 g
Æg	416 g
Isvand	809 g
Sapore Fidelio (221256)	46 g
Deluxe Wiener (213056)	277 g
Mimetic Primeur 5 % (382017)	2000 g
Creme:	
Vand	1000 g
Fløde	1000 g
Cremyco (214930)	350 g
Fyldning:	
Topfil Danske Rabarber 50% (215696)	1000 g

Dekoration:

Puratop White Ising (213104)	Tilpas
Hakkede hasselnødder	Tilpas

Metode

Æltetid	4 min.
Dejtemperatur	10-11 °C
Hviletid 1	Dejen rulles 3 x 3 direkte.
Vægt	60 g
Hviletid 2	20 min. på frost.
Opslåning	Rulles ned på 5 mm og stikkes ud i Ø10 cm.
Rasketid	45-60 min., 30 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Stryges med Sunset Glaze .
Ovntemperatur	220-230 °C.
Bagetid	14-17 min.
Efter bagning	Toppen skæres af. Cremyco, vand og fløde piskes sammen. Fordel creme og Topfil på bunden og læg låget ovenpå.
Dekoration	Pynt med Puratop og nødder.

TIP!

Prøv også at fylde fastelavnsbollerne med f.eks. Topfil blåbær, æble eller hindbær.