

Klejner (af Wiener-Vals 100/0)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: Så koldt som muligt.

Køretid*: 5 min. langsomt + 1 min. hurtigt.

Liggetid: Dejen hviler på køl tildækket med plastik til dagen efter.

Størrelse: Rulles ud på rullebord til 3-5 mm. Skæres ud i ca. 2 x 5 cm og vrides som klejner.

Kogetid*: Koges ca. 3 min. på hver side ved 180°C i friturefedt/-olie

*) Vejledende

Opskrift

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 1.000 | g Wiener-Vals 100/0 NA (3303004) |
| 250 | g æg |
| 200 | g flormelis (20052) |
| 300 | g røremargarine (9284080) |
| 5 | g hjortetaksalt |
| 15 | g citronpasta |
| 250 | g fløde |
| 2.020 | g dej i alt |

Ingredienser

Hvedemel, margarine, **æg**, **fløde** 38 %, flormelis, sukker, citron pasta, **hvedegluten**, hjortetaksalt, rapsolie, **hvedeklid**, salt tilsat jod, **rugsigtemel**, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

| | |
|------------------------|---------------------|
| Energi | 1777 kJ 425 kcal |
| Fedt | 20,8 g |
| - mættede fedtsyrer | 9 g |
| Kulhydrat | 49,6 g |
| - heraf sukkerarter | 15,7 g |
| Kostfibre | 1,6 g |
| Protein | 8,8 g |
| Salt | 0,3 g |