

Müsliboller (med Basis Bløddej 25/75)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur
Køretid*
Liggetid
Dejvægt
Rasketid*
Bagetemperatur*
Bagetid*

25-26°C
6 min. langsomt + 5 min. hurtigt
10 min. som dej + 20 min. i virk.
1.500 g pr. pres. Brækkes af som håndværker og vendes i havregryn.
55-60 min.
230°C
6-8 min.

*)Vejledende

Opskrift

2.000 g Elephant Hvedemel NA
(2410004)
700 g Basis Bløddej 25/75 NA
(3314504)
80 g olie (9284070)
200 g ristede solsikkekerner
(9012004)
125 g ristede hasselnødder
(9283106)
150 g rosiner (9280000)
350 g Rugflager NA (8007001)
35 g malt
140 g gær
1.300 g vand
5.080 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, 8% **rugkerner**, 4% solsikkekerner, gær, sukker, 3% rosiner, 3% **hasselnødder**, palmeolie, rapsolie, salt tilsat jod, **tøræg**, øko mørk ristet **bygmalt**, glukosesirup, **hvedegluten**, majsstivelse, stabilisator (E1414), fortykningsmiddel (E440), emulgator (E472e) (E471), smøraroma, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1314 kJ 314 kcal
Fedt	9,7 g
- mættede fedtsyrer	2,3 g
Kulhydrat	47,1 g
- heraf sukkerarter	8,6 g
Kostfibre	3,8 g
Protein	9 g
Salt	1 g