

Grundopskrift teboller m. IREKS BLØDDEJ

OPSKRIFT SERVICE

| | |
|---------------|---------|
| Hvedemel | 2.000 g |
| IREKS BLØDDEJ | 600 g |
| Olie | 225 g |
| Æg | 50 g |
| Gær | 175 g |
| Vand (ca.) | 1.100 g |

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 15 min.

Dejvægt: 1.500 g pr. bræk

Hviletid: Ca. 15 min.

Opslåning: Som normalt for teboller

Rasketid: Ca. 60 min.

Bagetemp.: Alm. bløddejstemperatur

Bagetid: Ca. 9 min.



IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk


IREKS