

Kanelkrans lille

Grunddej

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

Fyld

Kanelremonce – se opskrift på bagsiden

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 20 min.

Dejvægt: 90 – 110 g

Rasketid: Ca. 60 min.

Bagetemp.: 210 °C

Bagetid: Ca. 8 – 10 min.

Topping: Perlesukker eller flormelis

Fremgangsmåde: Et stort dejstykke rulles ud på rullebordet, ned til 3 mm. ca. 60 cm i bredden.

Der smøres kanelremonce ud på hele stykket, 1/3 af dejstykket fra toppen foldes ned, derefter foldes den en gang over, så den bliver foldet 2 gangen.

Dejen skæres ud i strimler af 2,5 cm. De twistes og vrides runde.

Kan evt. dyppes i perle melis, eller der kan drysses flormelis på efter bagning.

Fortsættes på bagsiden

OPSKRIFT SERVICE

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


IREKS

Kanelremonce

Brun farin	1.000 g
Røremargarine	1.000 g
GOLDEN DELIKATESSECREME	300 g
Kanel	90 g
Vand	250 g

Brun farin, kanel og cremepulver røres godt sammen, margarinen tilsættes løbende derefter. Når massen er kørt sammen, røres vandet i.



OPSKRIFT SERVICE

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



IREKS