

Kanelkrans stor

OPSKRIFT SERVICE

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
GOLDEN DELIKATESSECREME eller IREKS
KOLDCREME (oprørt)

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 20 min.

Dejvægt: 1.110 g (4 stk.)

Rasketid: Ca. 60 min.

Bagetemp.: 210 °C

Bagetid: Ca. 12 min.

Topping: Hasselnødder og glasur

Fremgangsmåde: Efter afvejning slås dejstykket op som et aflangt brød, det hviler på bordet i 10 – 15 min.

Derefter rulles det ud på rullebordet, ca. 30 cm i bredden og ca. 120 cm i længden.

Der smøres kanelremonce og creme på hele stykket og stykket rulles sammen til en lang pølse.

Stykket deles i fire lige store stykker, ca. 30 cm i længden.

Fortsættes på bagsiden

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


IREKS

Med en kniv deles stykket på langs på nær 2 cm i enden. Skærefladen vendes opad og flettes den trækkes og vrides til en krans.

Pyntes efter ønske.

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, margarinens 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