



Godt brød fra vår baker

Boller med Regal Hvit Hvete

Saftige boller med utsøkt smak og ferskhet. Norges eldste "take-away"produkt. Boller bakt med Regal Hvit Hvete Sammalt Fin gir økt fiberinnhold og et saftig, holdbart produkt, med den samme lyse fargen og herlige smaken som vanlige boller. Nytes som den er, med eller uten rosiner. Eller kanskje med godt smør og brunost?



Grovhet: 26 %

INGREDIENSER

Ingrediens	Gram
Vann	10 000
Regal Hvetemel Bakeri	17 000
Regal Hvit Hvete Sam Fin	6 000
Bakemargarin standard	4 000
Sukker	4 000
Idun Fersk gjær original blå	2 000
Skummetmelk pulver	1 000
Idun Soft Ekstra	300
Kardemomme	200
Salt	100
Total deigvekt:	44 600

FREMGANGSMÅTE

Deigtemperatur	27°C
Eltetid	4 + 4 min
Hviletid	30 min
Rasketid	ca. 60 min
Rasketemperatur	37 °C
Fuktighet	78% RH
Dampetid	Ingen
Steketemperatur	250°C
Steketid boller	7 min
Steketid skillingsboller	9 min

Deigvektforslag boller:	70 gram
Deigvektforslag skillingsboller:	90 gram

