



# Godt brød fra vår baker

## Tacobolle med Regal Hvit Hvete

Her kommer produktet som går til alt og alle - ta med hjem eller spis i farta! Tacoboller med Hvit Hvete Sammalt Fin er grovere og sunnere, men likevel like saftige og gode som "fine" tacoboller.



Grovhet: 51 %

### INGREDIENSER

Ingrediens	Gram
Vann	1 000
Regal Hvit Hvete Sam Fin	875
Regal Bakerimel	840
Rapsolje	100
Idun Fersk gjær original blå	60
Skummet melkepulver	50
Sukker	40
Salt	30
Idun Soft Ekstra	25
<b>Total deigvekt:</b>	<b>3 020</b>

Forslag til fyll (60 gr. pr. bolle)

Tacokjøtt Haugengruppen	300
Pizzasaus Stabburet	750
Tine pizzaost	250

### FREM GANGSMÅTE

Deigtemperatur	26°C
Eltetid	6 + 4 min
Hviletid	20 min
Oppslag	Som skolebrød, ta fyll på etter rask
Rasketid	Ca 30 min
Rasketemperatur	Normal
Dampetid	Ingen
Steketemperatur	225°C
Steketid	ca 12 min

Deigvekt pr. bolle:	140 gram
Deigvekt inkludert fyll:	200 gram

