

EN POPULÆR TRADITION

# STORE BEDEDAG

Har du husket alle råvarerne?





■ UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

# HVEDEKNOPPER MED CREME BLANC

## Ingredienser

2.600 g CBP Hvedemel (4001)  
 400 g Ølandshvede fint (23001)  
 300 g Æg (36210)  
 200 g Creme Blanc (55424)  
 200 g Saltet smør (36063)  
 150 g Flydende surdej hvede (802042)  
 150 g Stødt Melis (34405)  
 125 g Kronjäst original gær (36018)  
 30 g Salt m/jod (34799)  
 20 g Kardemomme Premium (29702)  
 750 g Sødmælk  
 750 g Vand

Let bestilling på [cbpwebshop.dk](http://cbpwebshop.dk)  
 - søg på: *bededag2021*

Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.

Ingredienserne (undtagen smør og Creme Blanc) æltes sammen. Smør og Creme Blanc tilsættes, og dejen æltes skær. Efter 1. liggetid (ca. 15 min.) vejes dejen af til 2.700 g pr. pres. Virkes op og ligger yderligere 15 min. Slåes op og sættes på plade med træramme omkring (35 stk.).

Raskes i ca. 60 min ved 36°C. Bages herefter i ca. 15 min. ved 190°C (indsætning 220°C).

**AVANCE: 73-80%**

ved vejl. udsalgspris:  
 stykpris: 7,- / 6 stk. 30,-

*Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage*

63 stk. à 90 gram

## TIL BUTIKKEN U/B

2 stk. plakater (50x70 cm) til gadestander og 1 stk. A4 skilt til disken (stander og plexiglasholder medfølger ikke). Tilbuddet gælder så længe lager haves.

Bestil plakatk pakken på [cbpwebshop.dk](http://cbpwebshop.dk)  
 - søg på varenr. 59899



INGREDIENSER  
 NONFOOD  
 BAGERILØSNINGER

