

# PANE

*Sju fantastiskt smakrika bröd*



# VIRGIN

*Bakat på Multibas vete*

## INGREDIENSER

*Raskdeg vila i 30 minuter*

<i>Vatten</i>	<i>1 000 g</i>
<i>Multibas Vete</i>	<i>250 g</i>
<i>Aprikostärning</i>	<i>200 g</i>
<i>Jäst Bageri</i>	<i>50 g</i>

## BORTGÖRING

<i>Extra Bagerivete</i>	<i>1 400 g</i>
<i>Olivolja Ex. Virgin</i>	<i>40 g</i>
<i>Mandelsplitter</i>	<i>100 g</i>
<i>Rostade i 8 minuter i 200° C</i>	

## TOPPING

*Mannagryn*

## ARBETSBEKRIVNING

<i>Degtemperatur</i>	<i>27°C</i>
<i>Degbearbetning</i>	<i>5+3 min</i>
<i>Liggtid</i>	<i>15 min</i>
<i>Rasktid</i>	<i>45 min</i>
<i>Rasktemperatur</i>	<i>37°C</i>
<i>Fuktighet</i>	<i>74% RH</i>
<i>Ånga</i>	<i>10 sek</i>

## AVBAKNING

<i>Insättningstemperatur</i>	<i>240°C</i>
<i>Avbakningstemperatur</i>	<i>210°C</i>
<i>Avbakningstid</i>	<i>20 min</i>

## UPPSLAGNING

*Väg upp förslagsvis 650 g bitar, rundriv och forma till limpa, doppa i Mannagryn.*





# REGGIANO

*Bakat på Multibas vete*

## INGREDIENSER

*Fördeg vila 30 minuter*

<i>Vatten</i>	<i>1 000 g</i>
<i>Multibas Vete</i>	<i>250 g</i>
<i>Durumvetemjöl</i>	<i>1 000 g</i>
<i>Jäst Bageri</i>	<i>50 g</i>
<i>Parmesanost, riven</i>	<i>100 g</i>

## BORTGÖRING

<i>Extra Bagerivete</i>	<i>500 g</i>
<i>Olivolja Ex. Virgin</i>	<i>40 g</i>
<i>Oliver Svarta u kärn 3,1</i>	<i>200 g</i>

## TOPPING

*Parmesanost, riven*

## ARBETSBESKRIVNING

<i>Degtemperatur</i>	<i>27°C</i>
<i>Degbearbetning</i>	<i>5+3min</i>
<i>Ligg tid</i>	<i>15 min</i>
<i>Rasktid</i>	<i>45 min</i>
<i>Rasktemperatur</i>	<i>37°C</i>
<i>Fuktighet</i>	<i>74% RH</i>
<i>Ånga</i>	<i>10 sek</i>

## AVBAKNING

<i>Insättningstemperatur</i>	<i>240°C</i>
<i>Avbakningstemperatur</i>	<i>210°C</i>
<i>Avbakningstid</i>	<i>20 min</i>

## UPPSLAGNING

*Väg upp förslagsvis 650 g bitar och rundriv. Tryck med handflatan från den runda biten 3 "öron" vik in dessa till mitten igen och tryck till, doppas i riven Parmesanost. OBS! kör i oliverna sista 30 sekunderna*







# MIRTILLI

*Bakat på Multibas vete*

## INGREDIENSER

<i>Vatten</i>	<i>1000 g</i>
<i>Extra Bagerivetemjöl</i>	<i>1600 g</i>
<i>Multibas Vete</i>	<i>250 g</i>
<i>Jäst Bageri</i>	<i>50 g</i>
<i>Rapsolja KåKå</i>	<i>40 g</i>
<i>Blåbärskatess</i>	<i>250 g</i>

## TOPPING

*Vallmofrö blått*

## ARBETSBESKRIVNING

<i>Degtemperatur</i>	<i>27°C</i>
<i>Degbearbetning</i>	<i>2+6 min</i>
<i>Liggtid</i>	<i>10 min</i>
<i>Rasktid</i>	<i>45 min</i>
<i>Rasktemperatur</i>	<i>37°C</i>
<i>Fuktighet</i>	<i>74% RH</i>

## AVBAKNING

<i>Insättningstemperatur</i>	<i>220°C</i>
<i>Avbakningstid</i>	<i>8 min</i>

## UPPSLAGNING

*Väg upp ett bräck på 3,3 kg, bräck och rulla ut och forma till Bagels, doppa i blått vallmöfrö, bakas av lätt.*

# OLIVIA

*Bakat på Multibas vete*

## INGREDIENSER

Vatten	1 000 g
Extra Bagerivete	850 g
Durumvetemjöl	850 g
Multibas Vete	250 g
Jäst Bageri	40 g
Olivolja Ex. Virgin	40 g
Oregano	
Oliver Svarta u kärn 3,1	
Fetaost tärnad naturell	

## ARBETSBESKRIVNING

Degtemperatur	27°C
Degbearbetning	5+3 min
Liggtid	10 min
Rasktid	45 min
Rasktemperatur	37°C
Fuktighet	74% RH
Ånga	10 sek

## AVBAKNING

Insättningstemperatur	200°C
Avbakningstid	15 min

## UPPSLAGNING

Väg upp degbitar i 250 g, ta anslagsring 16cm kavla ut och fyll botten med degen. Halvjäs, tryck i önskad mängd Feta ost och Oliver, häll rikligt med olivolja över, jäs färdigt strö oregano över och baka av. "Mini" väg upp en bit 1000 g, dela i 30 bitar, rundriv lägg bullen i Form tråg artnr 75801 halvjäs fyll med fetaost och oliver, droppa olivolja över, jäs färdig och baka av.







# MALTO

*Bakat på Multibas vete*

## INGREDIENSER

<i>Vatten</i>	<i>1 000 g</i>
<i>Extra Bagerivete</i>	<i>1 400 g</i>
<i>Multibas Vete</i>	<i>250 g</i>
<i>Rapsolja KåKå</i>	<i>40 g</i>
<i>Jäst Bageri</i>	<i>50 g</i>
<i>Malt Mörk</i>	<i>15 g</i>
<i>Fröblandning</i>	<i>250 g</i>

## TOPPING

*Fröblandning*

## ARBETSBEKRIVNING

<i>Degtemperatur</i>	<i>27°C</i>
<i>Degbearbetning</i>	<i>2+4 min</i>
<i>Ligg tid</i>	<i>10 min</i>
<i>Rasktid</i>	<i>45 min</i>
<i>Rasktemperatur</i>	<i>37°C</i>
<i>Fuktighet</i>	<i>75% RH</i>
<i>Ånga</i>	<i>6 sek</i>

## AVBAKNING

<i>Insättningstemperatur</i>	<i>240°C</i>
<i>Avbakningstemperatur</i>	<i>210°C</i>
<i>Avbakningstid</i>	<i>25 min</i>

## UPPSLAGNING

*Slå upp som limpor doppa i Fröblandning. Passar utmärkt som frukostbulle också.*



# AURORA

*Bakat på Multibas vete*

## INGREDIENSER

<i>Vatten</i>	<i>1000 g</i>
<i>Extra Bagerivetemjöl</i>	<i>750 g</i>
<i>Durumvetemjöl</i>	<i>750 g</i>
<i>Multibas Vete</i>	<i>250 g</i>
<i>Jäst Bageri</i>	<i>50 g</i>
<i>Rapsolja KåKå</i>	<i>40 g</i>
<i>Västerbottenost riven</i>	<i>200 g</i>

## TOPPING

*Brödtopping Multi*

## ARBETSBEKRIVNING

<i>Degtemperatur</i>	<i>27°C</i>
<i>Degbearbetning</i>	<i>2+4 min</i>
<i>Ligg tid</i>	<i>10 min</i>
<i>Rasktid</i>	<i>45 min</i>
<i>Rasktemperatur</i>	<i>37°C</i>
<i>Fuktighet</i>	<i>74% RH</i>
<i>Ånga</i>	<i>6 sek</i>

## AVBAKNING

<i>Insättningstemperatur</i>	<i>240°C</i>
<i>Avbkaninstemperatur</i>	<i>220°C</i>
<i>Avbakningstid</i>	<i>20 min</i>

## UPPSLAGNING

*Väg upp förslagsvis 650 g bitar. Slå upp i önskad form. Tips är att platta ut den runda degbiten rejält, vik in från höger och vänster till mitten och tryck till.*







# JULIENNE

*Bakat på Multibas vete*

## INGREDIENSER

<i>Vatten</i>	<i>1 000 g</i>
<i>Extra Bagerivete</i>	<i>1 150 g</i>
<i>Multibas Vete</i>	<i>250 g</i>
<i>Rågmjöl Stenmalet, KRAV</i>	<i>300 g</i>
<i>Rapsolja KåKå</i>	<i>40 g</i>
<i>Jäst Bageri</i>	<i>50 g</i>
<i>Bagerisirap Svart (1,5 dl)</i>	<i>210 g</i>
<i>Morötter rivna</i>	<i>200 g</i>

## TOPPING

*Rågmjöl Stenmalet*

## ARBETSBEKRIVNING

<i>Degtemperatur</i>	<i>27°C</i>
<i>Degbearbetning</i>	<i>2+6 min</i>
<i>Liggtid</i>	<i>10 min</i>
<i>Rasktid</i>	<i>45 min</i>
<i>Rasktemperatur</i>	<i>37°C</i>
<i>Fuktighet</i>	<i>74% RH</i>
<i>Ånga</i>	<i>10 sek</i>

## AVBAKNING

<i>Insättningstemperatur</i>	<i>240°C</i>
<i>Avbakningstemperatur</i>	<i>215°C</i>
<i>Avbakningstid</i>	<i>25 min</i>

## UPPSLAGNING

*Rundriv väl doppa i stenmalet rågmjöl, bakas som runda bröd.*



VIRGIN  
JULIENNE  
AURORA  
MALTO  
OLIVIA  
REGGIANO  
MIRTILLI



[www.kaka.se](http://www.kaka.se)