

# Mjuk pepparkaka

Recept: Alexander Pelli

En perfekt kaka att baka i kapsel för snabb tillverkning av en stor mängd portionsbitar med bra vinstmarginal eller varför inte baka i brödformar m 1 kg och sälja både i skiva samt hel bit. Detta ger stor möjlighet för dig att sälja både skivade portionsbitar till sittande fikagäster samt större kakor av en och samma originalprodukt. Genom att vid behov skära upp skivor till butik och försäljning kan du lättare styra ditt svinn och förlust av försäljning.

Se till att plasta in de mjuka kakorna individuellt så går de även att sälja dagen efter, alternativt så fryser du in smeten obakad i form och tar ut vid behov och bakar av.



## Pepparkakskrydda, dag 1

Ingredienser	Gram	%
Kanel, mald eko	37	
Nejlika, mald eko	34	
Ingefära, mald eko	17	
Muskotnöt, mald eko	17	
Pomerans, mald eko	11	
<b>Totalt</b>	<b>116</b>	

## Blötläggning, dag 1

Ingredienser	Gram	%
Mjök, 3% eko	1700	107,2
Russin, torkade eko	530	33
Lingon, eko	900	56,7
Pepparkakskrydda, rostad	100	6,3
<b>Totalt</b>	<b>3230</b>	

## Kaksmet, dag 2

Ingredienser	Gram	%
Bagerivetemjöl, eko	826	52,1
Dinkelmjöl, fullkorn eko	760	47,9
Strösocker, eko	826	52
Brunt farinsocker, blött	826	52

Bikarbonat	17	1,1
Bakpulver	14	0,9
Smör, normalsaltat eko	1000	63
Ägg, eko	350	22
Havssalt	14	0,9
<b>Total smetvikt</b>	<b>7863</b>	

## Arbetsbeskrivning

### Pepparkakskrydda, dag 1

Rosta kryddorna i 175°C i 5-7 minuter.

### Blötläggning, dag 1

Blötlägg allt och låt stå övertäckt i kylan över natten.

### Kaksmet, dag 2

Ta ut och temperera blötläggningen. Smält smöret och låt svalna. Med vinge, rör samman blötläggning, ägg och de båda sockerarterna utan att vispa det luftigt. Tillsätt mjöl, salt, bakpulver och bikarbonat i två omgångar. Tillsätt det smälta smöret. Häll upp i antingen smord samt klädd kapsel eller smorda brödformar.

### Avbakning kapsel 450x600 mm

Varmluftsgn: 160-175°C i 45-50 minuter.

Stenugn: Övervärme 180°C, Undervärme 170°C i 45-50 minuter.

Vänd ur kapsel efter att kakan svalnat. Skär upp portionsbitar eller större kakor.

### Avbakning brödform, 1 kg

Varmluftsgn: 200>160°C i 60-70 minuter.

Stenugn: Övervärme 200°C ingång, sänk till 180°C, Undervärme 180°C ingång, sänk till 170°C. Baka med en extra plåt under i cirka 70 minuter.

Låt kakorna svalna innan de stjälpas ut. Plasta individuellt för längre hållbarhet.

## Råvarunotiser

- Dinkelmjöl fullkorn – Labans Kvarn