

# PURPUR Frugt Flaps

Mængde i Kg	Ingredienser
10,000	PurPur mix
2,000	Hvedemel
9,000	Vand
1,500	Wiener frugt past
0,250	Gær
<b>22,750 kg</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

## Fremgangsmåde:

**Æltetid 1. gear** 7 min.

**Æltetid 2. gear** 3 minutter

**Dej temperatur** **29 - 30 °C**

**Liggetid:** 15 min.

**Opslåning:** Sættes af på plader direkte med et skrabad

**Dejvægt:** 120 g pr. stk

**Rasketid:** ca. 60 min. UDE I BAGERIET, evt. med pose på stikket.

**Indsætningstemp.:** 280-260 C. full damp.

**Bagetemp.:** 250 C- 180C faldende

**Bagetid** 25-30 min. minutter.

**Ovenstående ingredienser æltes til**

**en blød dej, efter endt hviletid,**

**Sætte et skrabadede dej af på sorteplader, trykkes en anelse,**

**Sigt evt. rugmel over stykkeren, efter raskning.**

**Insættes med rigeligt damp og bages som**

**Forskrevet, men med lukket spjæld.**