

BAKSCHEMA



För en godare bakeoff affär.

Artikel nr	Artikel	Upptining	Baktemp	Baktid
		Minuter	Varmluft	ca tider
	BAGUETTER			
10101	Baguette 70g	15-20 min	Ca 180	4 min
10111	Stenugnsbaguette 90g	15-20 min	Ca 180	4 min
10102	Baguette 140g	15-20 min	Ca 200	15-20 min
10107	Baguette 400g	15-20 min	Ca 200	15-20 min
10108	Baguette rustik 400g	15-20 min	Ca 200	14-15 min
	SMÖRGÅSBRÖD			
60103	Rosenbröd vallmofrön 70g	30 min	Ca 180	6-8 min
60120	Ljus Fralla 80g	30 min	Ca 180	6-8 min
60121	Mörk Fralla 80g	30 min	Ca 180	6-8 min
60110	Pumpabräck 85g	30 min	Ca 180	6-8 min
60116	Protein Bräck 80g	30 min	Ca 180	6-8 min
60119	Flerkornsbräck 80g	30 min	Ca 180	6-8 min
60130	Solrosbräck 80g	30 min	Ca 180	6-8 min
60113	Ostbulle 70g	30 min	Ca 180	6-8 min
60117	Ostruta 80g	30 min	Ca 180	6-8 min
60128	Tuscan vete 75g	30 min	Ca 180	6-8 min
	SMÖRGÅSBRÖD PREMIUM			
60202	Pyreneé fralla 70g	30 min	Ca 180	3 min
60204	Friskus pumpa&valnöt 110g	30 min	Ca 180	3-4 min
60207	Morotsbräck 110g	30 min	Ca 200	6-8 min
	TRIANGELBRÖD			
30103	Sporttriangel 100g	30 min	200-210	12 min
	CIABATTAS			
40106	Ciabatta 110g	10 min	180-200	12-15 min
40108	Ciabatta Stor 550g	10 min	180-200	12-15 min
Artikel nr	Artikel			
	KAFFEBRÖD TINA & SERVERA			
20100	Kanelsnäcka 100g	30-60 min		
20101	Blåbärsnurra 75g	30-60 min		
20102	Kardemummaknut 75g	30-60 min		
20203	Kanellängd 300g	30-60 min		
20204	Kardemummalängd 300g	30-60 min		
20200	Belgisk våffla 115g	30-60 min		
20202	Våffla med vaniljfillning 80g	30-60 min		
20148	Eclair med vaniljfillning 85g	30 min		
20170	Mini eclair choklad 45g	30 min		
20171	Mini eclair vanilj 45g	30 min		
20172	Mini eclair kaffe 45g	30 min		
20145	American cookie dubbel choklad 80g	30-60 min		

20146	American cookie tranbär&vit choklad 80g	30-60 min		
20621	Triple chocolate muffins 112g	30-60 min		
20622	Citronmuffins med hallonfyllning 112g	30-60 min		
20623	Blueberry cheese muffins 112g	30-60 min		
20409	Fylld semlebulle	30-60 min		
	DONUTS			
20130	Donut blåbär 54g	30-60 min		
20128	Donut choklad 55g	30-60 min		
20135	Donut socker 50g	30-60 min		
20136	Donut rosé 58g	30-60 min		
	DONUTS FYLLDA			
20131	Donut cheesecake 68g	30-60 min		
20132	Donut cookie 68g	30-60 min		
20160	Donut twister vanilla 60g	30-60 min		
20161	Donut twister hazelnut 60g	30-60 min		
20162	Donut twister salted caramel 60g	30-60 min		
	KAFFEBRÖD			
70121	Smörcroissant 60g	15-20 min	Ca 180	15-20 min
70152	Croissant chokladfyllning 100g	30 min	Ca 180	15-20 min
70139	Croissant hallon 85g	30 min	Ca 180	15-20 min
70140	Croissant All-chocolate 85g	30 min	Ca 180	15-20 min
70125	Wienerbröd vaniljkräm 90g	30-90 min		
70126	Wienerkam mandel 90g	60 min	200-220	16-18 min
70136	Glazed cinnabun 105g	30 min	Ca 180	20-25 min
70149	Pastel de nata 68g	30 min	250	10-11 min
70201	Apple Crisp 130g	30 min	Ca 180	16-18 min
	MATIGA BAKVERK			
70151	Croissant ost & skinka 90g	20 min	180	22 min
70153	Pizzabulle paprika & lök 60g	30 min	180	4-6 min
70154	Pizzabulle skinka & annanas 60g	30 min	180	4-6 min
70155	Pizza Salami 160g	30 min	Ca 180	10-12 min
70156	Pizza Hawaii 160g	30 min	Ca 180	10-12 min
70157	Pizza Veggie 160g	30 min	Ca 180	10-12 min
70158	Pizza Donut Cream cheese-pesto 100g	30 min	Ca 180	Ca 8 min
70159	Pizza Donut Salami-pepper 100g	30 min	Ca 180	Ca 8 min
70160	Pizza Donut Jalapeño-cheddar 100g	30 min	Ca 180	Ca 8 min
60208	Mjukt pretzelbröd med goudaost 116g	30 min	160	12-14 min
60209	Mjukt pretzelbröd med fröer 110g	30 min	160	12-14 min
60210	Pretzel 95g	30 min	160	12-14 min
	BRÖD			
80102	Pane Italiano 550g	30 min	Ca 180	Ca 25 min
80104	Vallmofranska 350g	30 min	Ca 180	Ca 20 min
50103	Nizza ljust medelhavsbröd 230g	30 min	Ca 180	22 min
Artikel nr	Artikel			
	BRÖD PREMIUM			
80111	Majsbröd 350g	60 min	Ca 180	15 min
80119	Polkabrod 550g	60 min	Ca 190	30-35 min
80120	Valnötsbröd 425g	60 min	Ca 180	10 min
80403	Boule 500g	60 min	Ca 180	6 min

80405	Snoddas 540g	60 min	Ca 180	6 min
80407	Nisses råbröd 1000g	150 min	200	14-15 min
	Cafè / Restaurang			
1001	Hamburger bröd brioche 80g	20 min		
1005	American Apple Pie 1,8 kg 12 bitar	1 h		
1006	Tripple Chocolate Cake 1,32 kg 12 bitar	1 h		
	GLUTENFRITT			
1901	Glutenfri Grova 400g*		225	30-32 min
1902	Glutenfri Super Rost 400g*		225	30-32 min
1903	Glutenfri Dansk 500g*		225	30-32 min
1905	Glutenfri Ljus Baguette 80g*		225	12 min
1904	Glutenfri Sportfralla 140g 2-pack *		225	12 min
1908	Glutenfri Vallmofralla *		225	12 min

Värme och tid kan variera beroende på typ utav ugn.