

UTBILDNING & INSPIRATION FRÅN BONJOURBAGARN

# MÅNADENS TIPS

## Brytbröd

Månad:

Tänk på att:

**JUNI  
BRÖD**

Glöm inte att spraya ringarna med fett.



Plocka fram 16 frallor på plåt. Tina i rumstemperatur ca 40-60 min.



Toppa bröden med olika toppingar tex vallmo, sesam som sedan placeras i en tårtring som är 20x6cm.



Jäs i jäskåp 35-39°C i 70-80% fuktighet i ca 60 min.



Grädda sedan i 12-15 minuter i ca 200 grader.



Nordic bake off AB

Tel 08-619 34 00, Fax 08-619 34 40, Box 47 619, 117 94 Stockholm. Order 08-619 34 34.

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