

MÅNADENS TIPS

Bulle med Cookie

Månad:

**JUNI
KAFFEBRÖD**

Fänk på att:

Pröva gärna andra bullsorter som tex art 3218 Mummasnäcka, art 3205 Kolasnäcka, art 3219 Pistagesnäcka och variera med olika Cookiedeg (art 3997 el art 4005)



Tina bullarna tex art 3221 antingen över natt i kylrum +2-4 C° eller i rumstemperatur i ca 60 minuter. Platta ut bullen till ca 8-10 cm.



Jäs bullen i jässkåp (35-37 C° och ca 70% luftfuktighet) i ca 60 minuter.



Spraya bullarna med äggspray eller stryk med ägg. Tryck ett litet hål & fyll med cookiedeg (art 3997 el art 4005)



Strö över pärlsocker och grädda bullarna i ca 10-12 minuter i 180-200 C°.



Servera och njut!



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