

BAK'M BEET

BAKKEN IN EIGEN OVEN

American Cookie, Choc Chip Cookie, redvelvet Cookie 1kg emmer				
ljschep	Gewicht per stuk	aantal uit 1kg	temperatuur	Baktijd
70	18g	55	150	10-12 minutes
30	45g	22	150	20 minutes
16	80g	12	150	25 minutes
12	110g	9	150	28 minutes

Chocolade, vanille Muffin, Banana bread 1kg emmer				
ljschep	Gewicht per stuk	aantal uit 1kg	temperatuur	Baktijd
70	18g	55	165	10-12 minutes
30	40g	25	165	20 minutes
16	75g	13	165	25 minutes
12	110g	9	165	30-35 minutes

Eierkoek 1kg emmer				
ljschep	Gewicht per stuk	aantal uit 1kg	temperatuur	Baktijd
70	18g	55	170	7-8 minutes
30	45g	22	170	9-10 minutes
16	80g	12	170	12-14 minutes
12	110g	9	170	15-18 minutes

kokos koek 1kg emmer				
ljschep	Gewicht per stuk	aantal uit 1kg	temperatuur	Baktijd
70	18g	55	160	10-12 minutes
30	45g	22	160	13-15 minutes
16	80g	12	160	20-25 minutes
12	110g	9	160	25-30 minutes

Haver koek 1kg emmer				
ljschep	Gewicht per stuk	aantal uit 1kg	temperatuur	Baktijd
70	18g	55	150	10-12 minutes
30	45g	22	150	20 minutes
16	80g	12	150	25 minutes
12	110g	9	150	28 minutes

Boter koek 1kg emmer				
ljschep	Gewicht per stuk	aantal uit 1kg	temperatuur	Baktijd
70	18g	55	165	15 minutes
30	45g	22	165	30 minutes

Bitter koek 1kg emmer				
ljschep	Gewicht per stuk	aantal uit 1kg	temperatuur	Baktijd
70	18g	55	165	10-12 minutes
50	30g	33	165	14-16 minutes
Afnatten met een natte doek				

Wafel 1kg emmer				
ljschep	Gewicht per stuk	aantal uit 1kg	temperatuur	Baktijd
70	18g	55	180	3 minutes
30	45g	22	180	4 minutes

Advies voor het gebruik van BAK 'M BEET

1. Haal het deeg/beslag uit de vriezer en laat het minimaal 12 uur ontdooien in de koeling.
2. Haal het deeg/beslag 30 minuten voordat je wilt gaan bakken uit de koeling.
3. Portioneer met een ijslepel het gewenste gewicht op een bakplaat, caisse of wafelijzer.
4. Bak de koekjes, muffins en wafels af volgens bovenstaand schema. let wel op: iedere oven bakt anders, het kan dus zijn dat de baktijd langer of korter is.
5. Wordt het deeg/beslag niet direct verwerkt of heb je een restvoorraad dan is dit nog 5 dagen houdbaar in de koeling na ontdooien.