

Barres à l'avoine et au caramel

avec WELLNESS BREAD OAT LOVE



Recette pour 2 plaques de 60 x 20 cm (24 x 8 inches)

Farine forte panifiable	0.600 kg	1 lb 5 oz
Flocons d'avoine	0.300 kg	0 lb 10.5 oz
WELLNESS BREAD OAT LOVE	0.600 kg	1 lb 5 oz
Sucre roux	0.600 kg	1 lb 5 oz
Beurre/Margarine	0.550 kg	1 lb 3.5 oz
Œufs entiers	0.220 kg	0 lb 8 oz
Miel	0.100 kg	0 lb 3.5 oz
Poudre à pâte	0.035 kg	0 lb 1.2 oz
Poids total	3.005 kg	6 lb 9.7 oz
<hr/>		
DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL	1.200 kg	2 lb 10.5 oz
Flocons d'avoine	0.100 kg	0 lb 3.5 oz

Temps de pétrissage: 4 – 5 minutes lentement, pétrin à spirale

Poids: 4 x 0.750 kg (4 x 1 lb 10.5 oz)

Préparation: Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte sablée lisse et laisser refroidir pendant approx. 30 minutes. Ensuite étaler 0.750 kg (1 lb 10.5 oz) de la pâte à une épaisseur d'approx. 5 mm (0.2 inches) et déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Après faire chauffer légèrement le DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL et tartiner uniformément 0.600 kg (1 lb 5 oz) sur la pâte. Étaler 0.750 kg (1 lb 10.5 oz) de pâte salée une autre fois à une épaisseur d'approx. 5 mm (0.2 inches), mettre sur le fourrage, parsemer de 0.050 kg (2 oz) de flocons d'avoine et cuire. Après la cuisson, garnir de DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL et couper en barres d'approx. 10 x 3 cm (4 x 1.2 inches) en largeur.

Température de cuisson: 180 – 190° C (356 – 374° F)

Temps de cuisson: 30 – 35 minutes