



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



GEBEURTENIS

Sint



EINDPRODUCT

Gevuld brood

BROKKEN SPECULAASBROOD

OVERZICHT

Traditioneel is einde van het jaar koploper in afzet in onze branche. Juist in deze maanden kan ons ambacht zich onderscheiden en ligt de focus op lekkernijen. Een trend is het met creatieve ideeën tegengaan van voedselverspilling. Bakels heeft hiervoor een leuk recept om restanten van speculaas te verwerken in een heerlijk broodje.

DEEG

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Tarwebloem	5.000
<u>Sabunimix</u>	5.000
Gist	0.700
Zout	0.150
Water	4.300
Totaal gewicht: 15.150	

METHODE

Werkwijze

Kneed een soepel deeg met de spiraalkneder, 4 Min 1ste versnelling en 6 Min 2e versnelling.
Deegtemperatuur 26°C .

Direct de suikernibs met de cerasundi doordraaien, vervolgens de speculaasjes doordraaien.

Afewegen op ca 450 gram

Vormen en in bakblikken leggen

Narijs ca. 40 minuten

Bakken: ca 25 minuten bij 210°C

VULLING

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Suikernibs

Cerasundi Speculaaskruiden

Speculaas brokken

KG

5.000

0.030

2.000

Totaal gewicht: 7.030