BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

DONKERE STOLBAND

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Schweden Brod Mix	1.000
Bloem	0.500
Volkorenmeel	0.500
Bacom A100	0.040
Gist	0.160
Water	1.160
Totaal gewicht:	3.360

METHODE

Vulling:
Rozijnen: 800 gram
Cranberries: 400 gram

Kneden: 6 min langzaam, 9 min snel. Vulling doordraaien. Deegtemperatuur: 26 ?C. Afwegen: 500 g. Bolrijs: 30 min. Opmaken en in tulbandvorm leggen,naad aan de bovenkant. Narijs: 75 min. Baktemperatuur: 240 ?C. Na inschieten terug naar 230 ?c (10 min). Daarna terug naar 200 ?C. kap 210?C. vloer (25 min). Na afkoelen afgieten met Bakels Hazelnoottruffel, en decoreren met gebruneerd amandelschaafsel en andere kerst-decoratie.

CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Brood

GEBEURTENIS

Kerst, Winter

EINDPRODUCT

Donker brood, Gevuld brood