BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Brood

EINDPRODUCT

Hartig

KAASSTENGELS

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Het Beste Broodmix	0.500
Bloem	0.250
Volkorenmeel	0.250
Gist	0.022
Water	0.500

Totaal gewicht: 1.522

METHODE

Glad en soepel deeg kneden met
spiraalkneder,5 min. 1e versnelling
en 8 min. 2e versnelling.
Deegtemperatuur: 26°C.
Direct deegstukken afwegen op
1 kg.
Deeg 5 minuten los laten komen.
Daarna 400 gram Roomboter intoeren.
3-3-3
Na touren plak uitrollen op 8 mm.
Breedte van de plak: 25 cm.
Werkbank met kaas bestrooien.

Daarop deegplak leggen.
Deegplak met kaas bestrooien.
Iets aandrukken met rolstok.
Snijden: ca. 1,5 cm.
Als kaasstengels afwerken.
Bakken: 15-18 min op 240°C