



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Gevuld brood

MUESLIBROOD

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
<u>Bakels Het Beste Broodmix</u>	0.500
Bloem	0.250
Volkorenmeel	0.250
Gist	0.080
Water	0.500
Totaal gewicht: 1.580	

METHODE

Vulling:

Gebruneerde Noten 0,300 (30%)

Rozijnen 0,300 (30%)

Krenten 0,100 (10%)

Pistachenoten 0,100 (10%)

Werkwijze:

Glad en soepel deeg kneden met
spiraalkneder, 5 min. 1e versnelling
en 8 min. 2e versnelling.
Op het laatst de vulling doormengen.
Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen op 450 gram.
Oppunten.
Rijstijd: 45 min
Deegstukken opmaken en in
bakblik leggen.
Narijs: 60 min.

Voor het bakken bestrooien
met roggebloem en licht insnijden.
Afbakken: ca. 30 min. op 230°C