BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Brood

EINDPRODUCT

Gevuld brood

MUESLIBROOD

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Het Beste Broodmix	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