BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

ROOKWORSTBROODJES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Tarwebloem	0.600
Bakels krokantbroodpoeder Premium	0.030
Lantbrödmix	0.400
Gist	0.040
Water	0.570
	Totaal gewicht: 1.640

Groep Vulling

Ingrediënt	KG
Rookworst (fijngehakt)	0.300
Groffe Zaanse Mosterd	0.100
	Totaal gewicht: 0.400

METHODE

Kneed een soepel deeg.
(3 min langzaam – 6 min. snel)
Deegtemperatuur: ca.26°C.
Vulling direct doordraaien.
Direct afwegen en opbollen c.q. oppunten.

CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Brood

GEBEURTENIS

Winter

EINDPRODUCT

Gevuld brood, kleinbrood

Bol- of puntrijs: 10-15 min.
Opmaken in gewenste model
Narijs : ca 40 min.

-Afbakken: 240°C- 200 °C met stoom.

-Baktijd: ca.15-20 min.
afhankelijk van deeggewicht