



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Hartig, kleinbrood

WORSTENBROODJES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Tarwebloem	0.500
<u>Sabunimix</u>	0.500
Boter	0.070
Gist	0.040
Zout	0.015
Water	0.430
Totaal gewicht: 1.555	

METHODE

Kneed een deeg met de spiraalkneder, 4 Min 1ste versnelling en 6 Min 2e versnelling.

Deegtemperatuur 27 graden. Direct afwegen / opbollen.

Bolrij 5 Min. Verdelen en opbollen en daarna lang rollen naar 12 cm.

30 gram gekruid gehakt invouwen. Narijs 45 min.

Baktemperatuur: 260°C-240°C, Baktijd: ca.7 min.