

seizoens
BROOD

winter suikerbroodje





winter suikerbroodje

met HOLLANDSCH GROF® en EXCELLENT ZACHT

HOLLANDSCH GROF® 5.000 g.
Water ± 6.500 g.
(doordraaien en ± 15 min. laten staan)

Volkorenmeel 5.000 g.
EXCELLENT ZACHT 1.000 g.
Zout 150 g.
Gist 800 g.

Vulling:

Suiker nibs P4 6.000 g.
IREKS winterkoekkruiden 200 g.

Werkwijze:

Mengen: HOLLANDSCH GROF® met het water mengen en ± 15 min. laten staan.

Overige grondstoffen toevoegen.

Kneadtijd: 6 min. langzaam.

5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)

1 min. langzaam nadraaien.

Vulling doordraaien.

Deegtemperatuur: ± 26°C.

Afwegen: 400 g.

Bolrijs: 20 min.

Opmaken: busmodel in een gesmeerde bakvorm van 21 x 9 x 6 cm. leggen.

Narijs: ± 60 min.

Bakken: 200°C. aflopend.

Baktijd: ± 35 min.

Na het bakken direct afboteren en na voldoende afkoeling, bestrooien met decoreersneeuw.

