

Breadbull

met REX RUSTICA, EXCELLENT ZACHT en EXCELLENT KROKANT



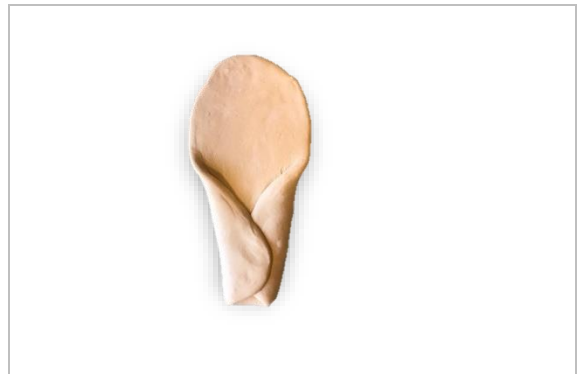
Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
EXCELLENT ZACHT	300 g
EXCELLENT KROKANT	300 g
Zout	150 g
Gist	120 g
Water	± 5.600 g

Kneadtijd:	5 min. langzaam. 4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	24°C.
Afwegen:	kop: 300 g en hoorn: 250 g.
Bolrijs:	30 min.
Verwerking:	voor de kop: het bovenste gedeelte van de bol ($\frac{1}{3}$) uitrollen. Het onderste gedeelte van de bol ($\frac{1}{3}$) als driehoek invouwen. Voor de horens: de bol als een spitse baguette langrollen en deze in het midden op het uitgerolde gedeelte van de kop leggen. Het andere gedeelte van de kop er overheen klappen. De kop met de bovenzijde naar beneden op met roggebloem bestoven keerdelen leggen en afdekken.
Narijs:	± 16 uur bij + 4°C.
Werkwijze:	uit de koeling halen en ± 45 min. afgedekt op temperatuur laten komen. Vervolgens omdraaien op geperforeerde bakplaten. Met roggebloem licht bestuiven en de kop en horens insnijden.
Bakken (voorgebakken):	230°C., met voldoende stoom aflopend naar 170°C. Na 5 min. baktijd de schuif open.
Baktijd:	± 30 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood



1. Bovenste gedeelte ($\frac{1}{3}$) van de bol uitrollen



2. Het onderste gedeelte van de bol ($\frac{1}{3}$) als driehoek invouwen



3. Voor de horens de bol als een spitse baguette langrollen en deze in het midden op het uitgerolde gedeelte van de kop leggen.



4. Het andere gedeelte van de kop er overheen klappen.



5. De kop met de bovenzijde naar beneden op met roggebloem bestoven keerdelen leggen.

6. Narijs: ± 16 uur bij $+ 5^{\circ}\text{C}$.



7. Uit de koeling ± 45 min. afgedekt op temperatuur laten komen en vervolgens draaien op geperforeerde bakplaten of inschietapparaten.

8. Met tarwebloem sjabloneren en de kop en horens insnijden.

9. Bakken: 240°C . aflopend naar 200°C . met voldoende stoom. Baktijd: ± 30 min.