

DINKELBERGER SPELT VOLKOREN



DINKELBERGER SPELT
VOLKOREN 10.000 g.
Gist 180 g.
Water ± 7.000 g.

(Voor het bereiken van de deegtemperatuur adviseren wij u water van ± 30°C. te gebruiken)

Werkwijze:

- Kneedtijd: 15 min. langzaam.
- Deegtemperatuur: 29°C.
- Kuiprijs: 30 min.
- Doordraaien: 1 min., of evt. de desbetreffende vulling van de onderstaande variatie doordraaien.
- Afwegen: 750 g. voor een half busbroodkoppel (15 x 10 x 9 cm.)
600 g. voor een conservenblikvorm (Ø 10 cm. hoogte 12 cm.)
- Vormen: met natte handen een bal vormen en in de bakblikken leggen.
- Vervolgens goed aandrukken.
- Decoreren: bovenzijde bestrooien met spelt/roggebloem of bij de gevulde variant aangegeven decoratie.
- Narijs: ± 50 min.
- Bakken: 240°C. aflopend met een beetje stoom.
- Baktijd ± 60 min. kerntemperatuur 98°C.

Variaties:

- Door aan het deeg één van de volgende vullingen toe te voegen, heeft u op een gemakkelijke wijze een leuke variant.

Abrikozen / pompoen

Hoeveelheid deeg 5000 g.
Abrikozen, gedroogd 750 g.
Pompoenpitten 250 g.

Uitkomst: 10 stuks
Decoreren: pompoenpitten

Rozijn / hazelnoot

Hoeveelheid deeg 4.900 g.
Rozijnen, geweld 900 g.
Hazelnoten 200 g.

Uitkomst: 10 stuks
Decoreren: gebroken hazelnoten

Amarena kersen / amandel

Hoeveelheid deeg 5.400 g.
Amarena kersen 600 g.

Uitkomst: 10 stuks
Decoreren: amandelstiften



BROODSPECIALITEITEN

IREKS
p/a Dupon Nederland BV
Industrieweg 81
5591 JL Heeze
NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00
Fax: +31 40 226 40 32
info@ireks.nl
www.ireks.nl

**IREKS**