

Rex **MULTI** *seed*







## Meergranen bus

REX MULTISEED	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Zout	150 g
Gist	220 g
Water	± 5.400 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	27°C.
Gewicht:	860 g.
Bolrij:	45 min.
Verwerking:	opmaken tot een busbrood en decoreren.
Decoratie:	crispy topping.
Narijs:	± 90 min.
Baktemperatuur:	240°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 40 min.



## Meergranen desem met rozijnen

### Recept vloeibaar rogge desem:

ROGGE NATUURDESEM	1.000 g
Roggebloem	1.000 g
Zout	20 g
Gist	2 g
Water (28°C.)	3.000 g

### Verwerking:

alle grondstoffen voor het desem 4 min. mengen tot een homogene massa en 8 uur op bakkerijtemperatuur laten rijpen. Vervolgens min. 12 uur in de koeling bewaren. Hierna is het desem gereed voor gebruik. Houdbaarheid max. 5 dagen in de koeling.

### Recept:

Vloeibaar rogge desem	3.000 g
REX MULTISEED	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
EXCELLENT KROKANT	300 g
Zout	155 g
Gist	130 g
Water	6.000 g

### Vulling:

Rozijnen, gewassen	6.000 g
--------------------	---------

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doordraaien.
------------	--

Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrij:	45 min. in een geoliede bak.
Tweede bulkrij:	deeg dubbelvouwen 45 min.
Gewicht:	300 g.
Verwerking:	opbollen en 4 stuks tegen elkaar op inschietapparaten of geperforeerde bakplaten zetten.

Narijs:	± 45 min.
Decoratie:	roggebloem en naar wens insnijden.
Baktemperatuur:	240°C. aflopend met een beetje stoom.
Baktijd:	± 35 min.