

REX Rustica



DUCHETTA'S

met REX RUSTICA

Uitkomst: ± 11 stuks

Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
Zout	150 g
Gist	200 g
Water	± 7.000 g

Kneedtijd: 6 min. langzaam.
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 26°C.

Gewicht: 1.500 g.

Verwerking: opmaken en tot een lange pil rollen.
In een met tarwegries bestrooid
bakplaatje van (60 x 20 cm) leggen
en de deegpil platdrukken.

Tussenrijds: 60 min.
Werkwijze: met in olijfolie gedoopte vingertoppen het
deegstuk indrukken.

Decoratie:
Werkwijze: eventueel roggebloem.
het deeg voor het bakken met een
geoliede plastic krabber in de lengte
doormidden steken.

Baktemperatuur: 230°C aflopend met voldoende stoom.

Baktijd: ± 20 min.

Tip: als variatie kunt u ook olijven- Duchetta's
maken door aan het deeg olijven toe
te voegen.

Variatie tip:

Deeg 1.550 g

Groene olijven (afgespoeld) 125 g

Zwarte olijven (afgespoeld) 125 g



BREEKbrood

met REX RUSTICA

Uitkomst: ± 35 stuks

Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
Zout	150 g
Gist	250 g
Water	± 6.000 g

Kneadtijd: 4 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 26°C.

Gewicht: 460 g.

Bolrijs: 30 min.

Verwerking: nogmaals opbollen en de bol goed platdrukken of uitrollen, decoreren en op geperforeerde platen of inschietapparaten zetten.

Decoratie: KUKURUZ/MAIS-TOPPING, geraspte kaas en sesamzaad (1:2:2).

Narijs: 30 min.

Werkwijze: kruislings insteken met een krabber.

Narijs: ± 20 min.

Baktemperatuur: 240°C aflopend met voldoende stoom.

Baktijd: ± 20 min.





DEELSTOKJES

met REX RUSTICA

Uitkomst: ± 59 stuks

Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
Zout	150 g
Gist	250 g
Water	± 6.000 g

Kneedtijd: 4 min. langzaam.
5 min. snel
(afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 26°C.
Gewicht: 275 g.
Puntrijs: 30 min.
Verwerking: opmaken tot een baguette en decoreren.

Decoratie: KUKURUZ/MAIS-TOPPING, geraspte kaas en sesamzaad (1:2:2).

Narijs: 20 min.
Werkwijze: van boven naar beneden schuin inknippen, de stukjes om en om naar buiten leggen.

Narijs: ± 30 min.
Baktemperatuur: 240°C aflopend met voldoende stoom.

Baktijd: ± 18 min.

BREEKBROOD CAMEMBERT

met REX RUSTICA

Uitkomst: ± 35 stuks

Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
Zout	150 g
Gist	250 g
Water	± 6.000 g

Kneadtijd:	4 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	460 g.
Bolrijs:	30 min.
Verwerking:	in het midden een gat drukken. Het gat dusdanig uitrekken, zodat er een bakring van 11 cm in geplaatst kan worden.
Narijs:	30 min.
Werkwijze:	rondom insteken met een krabber.
Narijs:	± 20 min.
Baktemperatuur:	240°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 20 min.
Afwerking:	plaats een camembert in het midden van het brood.



FOCACCIA

met REX RUSTICA en EXCELLENT KROKANT

Uitkomst: ± 58 stuks

Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
EXCELLENT KROKANT	300 g
Olijfolie*	800 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 6.000 g

*Olijfolie 2 min. voor het verstrijken van de totale kneedtijd toevoegen.

Kneedtijd: 3 min. langzaam.
6 min. snel
(afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 26°C.
Bulkrijs: 20 min.
Gewicht: 300 g.
Bolrijs: 20 min.
Verwerking: voorzichtig opmaken als een stokbrood van 20 – 25 cm en op bakplaten met siliconenpapier leggen.
Narijs: ± 50 min.
Werkwijze: met in olijfolie gedoopte vingertoppen het deegstuk indrukken en decoreren.
Decoratie: naar wens.
Baktemperatuur: 230°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd: ± 17 min.
Tip: deze focaccia is ook prima als voorgebakken product te maken, reduceer hiervoor 1/3 van de baktijd en verlaag de baktemperatuur met 20°C. Open 8 min. voor het einde van de baktijd de schuif.





MINI FOCACCIA'S

met REX RUSTICA

Uitkomst: ± 175 stuks

Tarwebloem	7.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
Durumgries	1.000 g
Olijfolie*	500 g
Zout	150 g
Gist	150 g
Water	± 7.000 g

*Olijfolie 2 min. voor het verstriken van de totale kneedtijd toevoegen.

Kneedtijd:	6 min. langzaam. 8 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrijs:	60 min.
Gewicht:	100 g.
Verwerking:	afwegen, voorzichtig rondmaken met iets olijfolie en in een vorm (Ø 10 cm) leggen.
Narijs:	30 min.
Verwerking:	het deegstuk met olijfolie uitdrukken.
Narijs:	± 45 min. en decoreren.
Decoratie:	naar wens.
Baktemperatuur:	230°C aflopend met iets stoom.
Baktijd:	± 18 min.

NAANBROOD

met REX RUSTICA

Uitkomst: ± 87 stuks

Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
Yoghurt	3.500 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 3.500 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	200 g.
Voorslag:	60 min.
Verwerking:	druk het deegstuk uit, zet op inschietapparaten of op geperforeerde bakplaten.
Narijs:	± 20 min.
Werkwijze:	prikken met een korstprikker.
Baktemperatuur:	245°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 6 min. na ± 3 min. de schuif openen.
Afwerking:	meteen na het bakken bestrijken met roomboter en bestrooien met gehakte koriander.





OLIJVENBROOD

met REX RUSTICA en COOLBAKE 2.0 RSPO SG

Uitkomst: ± 87 stuks

Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
COOLBAKE 2.0 RSPO SG	600 g
Zout	150 g
Gist	250 g
Water	± 6.500 g

Vulling:

Groene olijven (afgespoeld)	2.500 g
Zwarte olijven (afgespoeld)	2.500 g

Kneedtijd:	6 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrijfs:	30 min. in een geoliede bak.
Tweede bulkrijfs:	deegstuk dubbelvouwen 30 min.
Gewicht:	250 g.
Verwerking:	de deegstukken voorzichtig opmaken tot het gewenste model, vervolgens op met roggebloem bestrooide deegkleedjes of keerdelen leggen, afdekken en in de koeling plaatsen.
Narijs:	± 16 uur in een koeling van 4°C.
Decoratie:	roggebloem.
Insnijden:	naar wens.
Baktemperatuur:	230°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 25 min.



BBQ