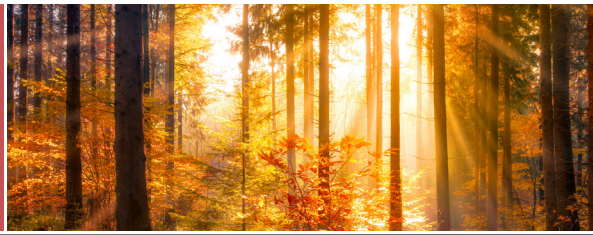
Seizoens BROOD

herfst broodje



MET PASTE FOR TASTE Malt

IREKS

Seizoens BROOD

herfst broodje

met MOUTKORN DONKER, PASTE FOR TASTE MALT en EXCELLENT ZACHT

Tarwebloem	7.500 g.
MOUTKORN DONKER	2.500 g.
EXCELLENT ZACHT	1.500 g.
PASTE FOR TASTE MALT	1.000 g.
Zout	200 g.
Gist	600 g.
Water	± 5.400 g.

Vulling:

Rozijnen, geweld	3.000 g.
Hazelnoot, gebroken	2.000 g.
Suiker nibs P4	1.000 g.

Werkwijze:

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder) Vulling doordraaien.
Deegtemperatuur:	± 26°C.
Afwegen:	400 g.
Bolrijs:	30 min.
Opmaken:	busmodel.
Decoreren:	zonnebloempitten en bestrooien met florentinepoeder. In gesmeerde bakvormen van 21 x 9 x 6 cm. leggen.
Narijs:	± 70 min.
Bakken:	210°C. aflopend.
Baktijd:	± 30 min.

02.20 | 2000 | 6211424 NL

IREKS

IREKS NEDERLAND B.V. | Industrieweg 81a | 5591 JL Heeze | NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00 | info@ireks.nl | www.ireks.nl