Cereal roll

met KAMPIOENTJE HET ORIGINEEL, EXCELLENT KROKANT en IREKS FROST

Tarwebloem	3.500 g
KAMPIOENTJE HET ORIGINEEL	1.500 g
Margarine	375 g
EXCELLENT KROKANT	150 g
IREKS FROST	100 g
Zout	75 g
Gist	250 g
Water	± 2.500 g
Intoeren:	
Toerboter / korstmargarine	1.800 g

Kneedtijd:	3 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	21°C.
Afwegen:	2.100 g.
Voorrijs:	10 min. (in een voorslag).
Intoeren:	450 g toerboter / korstmargarine per deegstuk intoeren.
Toeren:	2 x ½ Hollandse toer, 10 min. rust, 1 x ½ Franse toer.
Verwerking:	uitrollen tot een plak van 4 mm. en een breedte van 30 cm. Snijd de plak over de lengte doormidden. Bovenkant afstrijken met heel ei en over de lengte oprollen. Snijd stukken van 8 cm. (70 g.) Afstrijken met heel ei, decoreren en leg deze op met siliconenpapier belegde gootjesplaten.
Decoratie:	sesamzaad, havervlokken en lijnzaad (1:1:1).
Narijs:	± 40 min.
Bakken:	220°C. aflopend met stoom.

Baktijd: ± 20 min.

Beschrijvende aanduiding: bruin brood met tarwe, rogge, zaden en pitten