

Bayerisches fruchtebrot met REX ROBUUST



REX ROBUUST	6.000 g
Roggebloem	2.000 g
Tarwebloem	2.000 g
Zout	200 g
Gist	300 g
Water	± 6.800 g

Vulling:	
Krenten, gewassen	1.500 g
Rozijnen, gewassen	1.500 g
Mueslimix, gewassen	5.000 g
Vijgenstukjes, afgespoeld	1.000 g

Kneedtijd:	8 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	27°C.
Afwegen:	350 g.
Bolrijs:	30 min.
Verwerking:	opmaken tot kort vloermodel en decoreren.
Decoratie:	amandelschaafsel of havervlokken.
Narijs:	± 40 min.
Bakken:	200°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 30 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwe-roggebrood met vruchten en noten