

BBQ twisters

met KAMPIOENTJE HET ORIGINEEL, REX MILANO en COOLBAKE 2.0 RSPO SG



Tarwebloem	5.000 g
KAMPIOENTJE HET ORIGINEEL	2.500 g
REX MILANO	2.500 g
COOLBAKE 2.0	600 g
Olijfolie	200 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 7.000 g

Kneadtijd:	6 min. langzaam. 8 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	2.200 g.
Bulkrijs:	45 min. in een geoliede bak.
Tweede bulkrijs:	deegstuk dubbelvouwen 45 min.
Verwerking:	bovenzijde licht bevochtigen en bestrooien met een mengsel van 2 delen sesamzaad en 1 deel lijnzaad. Het deeg op de werkbank omkeren en de niet bestrooide zijde decoreren met roggebloem. Het deeg voorzichtig uitdrukken tot een breedte van 35 cm en hiervan repen snijden van 6 cm (gewicht per stuk: ± 275 g). De repen twisten en de deegstukken op deegkleedjes of op keerdelen leggen, vervolgens afdekken en in de koeling plaatsen.
Decoratie:	roggebloem, sesamzaad en lijnzaad (2:1).
Narijs:	± 16 uur bij + 4°C.
Werkwijze:	uit koeling halen en op geperforeerde bakplaten of inschietapparaten zetten.
Baktemperatuur:	230°C aflopend met voldoende stoom.

Baktijd: ± 18 min.

Beschrijvende aanduiding: wit brood met tarwe , rogge en kruiden