

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

- Kneadtijd:** 6 min. langzaam.
6 min. snel (afhankelijk van het type kneeder).
- Deegtemperatuur:** 26°C.
- Gewicht:** 1.500 g.
- Verwerking:** opmaken en tot een lange pil rollen. In een met tarwegries bestrooid bakplaatje van (60 cm x 20 cm) leggen en de deegpil platdrukken.
- Tussenrijs:** 60 min.
- Werkwijze:** met in olijfolie gedoopte vingertoppen het deegstuk indrukken.
- Decoratie:** eventueel roggebloem.
- Werkwijze:** het deeg voor het bakken met een geolieerde 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

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood