

Deelstokjes met REX RUSTICA

(Uitkomst: ± 59 stuks)



Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
Zout	150 g
Gist	250 g
Water	± 6.000 g

Kneadtijd:	4 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	275 g.
Puntrijs:	30 min.
Verwerking:	opmaken tot een baguette en decoreren.
Decoratie:	KUKURUZ/MAÏS-TOPPING, geraspte kaas en sesamzaad (1:2:2).
Narijs:	20 min.
Werkwijze:	van boven naar beneden schuin inknippen, de stukjes om en om naar buiten leggen.
Narijs:	± 30 min.
Baktemperatuur:	240°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 18 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwestokbrood