

Herfst broodje

met MOUTKORN DONKER, PASTE FOR TASTE MALT en EXCELLENT ZACHT



Tarwebloem	7.500 g
MOUTKORN DONKER	2.500 g
EXCELLENT ZACHT	1.500 g
PASTE FOR TASTE MALT	1.000 g
Zout	200 g
Gist	600 g
Water	± 5.400 g

Vulling:

Rozijnen, geweld	3.000 g
Hazelnoot, gebroken	2.000 g
Suiker nibs P4	1.000 g

Kneedtijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Vulling doormengen.

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 400 g.

Bolrijs: 30 min.

Verwerking: als busmodel vormen en decoreren. In gesmeerde bakvormen van 21 x 9 x 6 cm. leggen.

Decoratie: zonnebloempitten en bestrooien met florentinepoeder.

Narijs: ± 70 min.

Bakken: 210°C. aflopend.

Baktijd: ± 30 min.

Beschrijvende aanduiding: brood met tarwe, rogge, hazelnoten en rozijnen