

Alison walnoot

100% VOLKOREN

👑 VOLKOREN ARTISANAAL T150

RECEPTUUR

100 % Artisanaal Volkoren	10.000 gram
3 % Bruinbroodpoeder	300 gram
1 % Kristalsuiker	100 gram
2 % Gist	200 gram
1,6 % Zout	160 gram
80 % Water	8.000 gram

BIJWASSEN

Ca. 20 % Water	2.000 gram
----------------	------------

DECORATIE

Gebroken walnoten

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen in de machine en maak een goed afgekneed deeg.
- Zodra het deeg klaar is, waswater erbij doordraaien.
- Deegtemperatuur op 30°C.
- In een met olie ingesmeerde bak laten rijzen, gedurende ca. 60 minuten.
- Vervolgens op een natte bank/weegschaal afwegen, opmaken en de onderkant in de gebroken walnoten drukken.
- Afweeggewicht afhankelijk van het bakblik. Bijvoorbeeld 550 gram voor halfjes.
- Na 30 minuten narijs in de rijskast steken met een beoliede steker.
- Bakken met voldoende stoom op 235-230°C gedurende ca. 45 minuten.

