

Cranberry brood Terschelling

RECEPTUUR

80 %	Tarwebloem Artisanaal	8.000 gram
10 %	BT-80	1.000 gram
20 %	Cranberry desem	2.000 gram
1.5 %	Zout	150 gram
1 %	Gist	100 gram
56 %	Water	5.600 gram

BIJ-WASSEN

10 %	Water	1.000 gram
2 %	Olijfolie	200 gram

VULLING

20 %	Cranberry's	2.000 gram
20 %	Rozijnen	2.000 gram

WERKWIJZE

- Desem ipv met water altijd met cranberry sap doorstarten, sap even verwarmen in magnetron tot ca. 40°C
- Alle grondstoffen incl. desem in de machine en een goed afgekneed deeg maken. Wanneer deeg is afgedraaid, dan het bij-waswater/olie erdoor draaien
- Vervolgens de vulling erdoor draaien
- Deegtemperatuur 26°C
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen ca. 90 minuten
- Afwegen op het gewenste gewicht bv 450 gram en licht opbollen met behoud van opgebouwde rijs
- Na ca. 25 minuten opmaken en tussen kleedjes (met roggebloem) leggen, narijs 60 minuten
- Afbakken met voldoende stoom op 225°C gedurende ca. 30 minuten



**CRANBERRY
BROOD
TERSCHELLING**