

Kaasbrood



ARTISANAAL T65

RECEPTUUR

90 % Artisanaal T65.....	9.000 gram
20 % Desem.....	2.000 gram
10 % Zonnebloempitten.....	1.000 gram
1.5 % Zout.....	150 gram
0.7 % Gist.....	70 gram
0.5 % Panatura.....	50 gram
±60 % Water.....	6.000 gram

BIJWASSEN

10 % Water.....	1.000 gram
-----------------	------------

VULLING

55 % Blokjes belegen kaas.....	5.500 gram
4 % Mosterd.....	400 gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen incl. desem in de machine voegen en maak een goed afgekneed deeg.
- Zodra het deeg klaar is, bij waswater en vulling er tegelijk doordraaien (zo hou je een open structuur).
- Deegtemperatuur op 26°C.
- Bulkrijst 45 minuten.
- Vervolgens vouwen en nogmaals bulkrijst van 45 minuten.
- Afwegen en opbollen.
- Na 30 minuten wederom opbollen en de onderkant nat maken en dopen in de zonnebloempitten en op papier leggen (i.v.m. verbranden kaas op de ovensvloer)
- Geef ca 60 minuten narijs.
- Plaats op de inschieter met bakpapier decoreren met roggebloem en kruislings insnijden.
- Inschieten 245°C met voldoende stoom en aflaten zakken naar 235°C, vloer naar 210°C.
- Baktijd ca. 25 minuten.

