



100% volkoren *Kruidig Plukbrood*

VOLKOREN ARTISANAAL T150

RECEPTUUR

90 %	Volkoren artisaanaal T150.....	9.000 gram
20 %	Desem.....	2.000 gram
1,6 %	Zout.....	160 gram
1 %	Gist.....	100 gram
1 %	Hardbroodpoeder.....	100 gram
0,5 %	Komijn.....	50 gram
62 %	Water.....	6.200 gram

BIJWASSEN

8 %	Water.....	800 gram
-----	------------	----------

MARINADE

Zoete chilisaus.....	1.000 gram
Geraspte kaas.....	1.500 gram
Olijfolie.....	1.000 gram

DECORATIE

Kaas en uien melange

WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken en op het laatst bij waswater doordraaien.
- Deegtemperatuur op 26°C
- Afwegen in handzame stukken, lichtjes opmaken. (bv 2.500 gram)
- Bulkrijst van 60 minuten
- Vervolgens opmaken als een stokbrood, niet te strak met behoud van structuur
- Tussen kleedjes laten rijzen gedurende 30 minuten.
- Deegstuk voorzichtig platdrukken en insmeren met de marinade
- In mooie gelijkmatige blokjes steken van ca. 2 x 2 cm
- Per pi-plates van 12 x 22 cm afwegen op 400 gram
- Na 50 minuten narijs nog wat kaas en gemengde ui op strooien.
- Afbakken met voldoende stoom op 235°C, gedurende ca. 25 minuten.

Marinade: Meng de drie ingrediënten volgens de aangegeven hoeveelheden