



## MEERGRANEN RUSTIEK

### RECEPTUUR

60 %	Prémax Princenhof	6.000 gram
30 %	Roggemeel D	3.000 gram
10 %	Artisanaal	1.000 gram
30 %	Desem	3.000 gram
4 %	Bruinbroodpoeder	400 gram
5 %	Gist	500 gram
2,2 %	Zout	220 gram
60 %	Water	6.000 gram

### Vulling

100 %	Cashewnoten (of notenmelange)	10.000 gram
80 %	Rozijnen	8.000 gram
15 %	Abrikozenstukjes (gekonfijt)	1.500 gram

### WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken, deegtemperatuur circa 27°C
- Vulling doordraaien
- Afwegen 900 gram voor een half of 1.800 gram voor een heel, meteen opmaken en door de Roggemeel D rollen
- In het koppel leggen en licht aandrukken
- Behoeft geen narijs, geeft hierdoor zijn karakteristieke kenmerken
- Lang bakken: zeker circa 65-70 minuten op circa 180-190°C. Met iets stoom

### CLASSIFICATIES

Premax Princenhof:  Non-GMO

**TIP** Dunne plakjes snijden en per kleinverpakking verkopen