

Mischbrot mit früchte Deutschland

RECEPTUUR

75 %	Rogge fijn/scherp	7.500 gram
12,5 %	Volkoren nat. Mout/Extra	1.250 gram
25 %	Desem	2.500 gram
3 %	Bruinbroodpoeder	300 gram
3 %	Appelstroop	300 gram
3 %	Gist	300 gram
2.2 %	Zout	220 gram
62 %	Water ca. 25°C	6.200 gram

BIJWASSEN

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

VULLING

30 %	Rozijnen	3.000 gram
20 %	Cashewnoten	2.000 gram
15 %	Cranberries(gekonfijt)	1.500 gram
15 %	Abrikozen stukjes(gekonfijt)	1.500 gram
5 %	Citrusstukjes(gekonfijt)	500 gram

WERKWIJZE

- Goed afgeknead deeg maken, deegtemperatuur ca. 27°C
- Vulling doordraaien
- Afwegen bv. 550 gram op een natte bank en met natte handen, zijkant door de zonnebloempitten rollen en in het blikje zetten
- Ca. 15 minuten narijs, voor het bakken iets decoreren met roggebloem
- Lang bakken: zeker ca. 65-70 minuten op ca. 180-190°C. Met iets stoom

TIP

Dunne plakjes snijden. Verkopen als kleinverpakking, bijvoorbeeld met een mooie wikkel.



**MISCHBROT
MIT FRÜCHTE
DUITSLAND**