

Pavé kaas

100% VOLKOREN

👑 VOLKOREN ARTISANAAL T150

RECEPTUUR

92,5 % Artisanaal Volkoren	9.250 gram
15 % Volkoren dessem	1.500 gram
5 % Roomboter	500 gram
2,1 % Zout	210 gram
1 % Panatura	100 gram
0,7 % Gist	70 gram
65 % Water	6.500 gram

BIJWASSEN

25 % Water	2.500 gram
------------	------------

VULLING

40 % Kaasblokjes	4.000 gram
6 % Grove mosterd	600 gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen incl. desem in de machine en maak een goed afgekneed deeg.
- Zodra het deeg klaar is, het bijwaswater en olie er doordraaien.
- Denk er om dat je het bijwaswater er ditmaal in 2 keer door draait.
- Vervolgens de vulling er doordraaien.
- Deegtemperatuur op 26°C.
- In een met olie ingesmeerde bak (bv 9.000 gram per bak) laten rijzen ca. 30 minuten.
- Deeg in vieren vouwen en na 15 minuten in de koeling plaatsen.
- Volgende dag het deeg uit de koeling halen, de bovenkant vochtig maken en bestrooien met zonnebloempitten.
- Even 10 minuten bij laten komen.
- Daarna voorzichtig in de diviseuse storten en verdelen met de klep dicht in 20 stukken.
- Met wat roggebloem bestrooien en vervolgens op het inschietapparaat of bakplaat zetten en snijden.
- Afbakken met voldoende stoom op 240°C kap 210°C gedurende ca. 35-40 minuten.

