

Plukbrood

👑 ARTISANAAL & ROGGEBLOEM

RECEPTUUR

70 % Artisanaal.....	7.000 gram
20 % Roggebloem 00.....	2.000 gram
20 % Desem.....	2.000 gram
1,5 % Zout.....	150 gram
1,2 % Gist.....	120 gram
2 % Honing.....	200 gram
0,5 % Hardbroodpoeder.....	50 gram
Ca. 52 % Water.....	5.200 gram

BIJWASSEN

10 % Water.....	1.000 gram
2 % Olijfolie.....	200 gram

VULLING SUGGESTIES

- Kruidenboter of tapenade
- Geraspte kaas, plakjes kaas of brie
- Ui, spekblokjes of andere vleeswaren

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen inclusief de desem in de machine en maak een goed afgekneed deeg.
- Wanneer het deeg klaar is, het bijwas water of olie erdoor draaien.
- Deegtemperatuur op 26°C.
- In een met olie ingesmeerde bak laten rijzen, gedurende ca. 90 minuten.
- Vervolgens afwegen op bv. 700 gram (afhankelijk van de rijsmantjes).
- Na 25 minuten: opmaken en in met bloem bestrooide mandjes leggen.
- Vervolgens narijs van ca. 60 minuten.
- Mandjes omdraaien op het inschietapparaat en afbakken met iets stoom op 230°C, gedurende ca. 30 minuten.

AFWERKING

- Afgekoeld brood zowel in de lengte als de breedte insnijden zodat er blokjes van 1,5 cm ontstaan.
- Waar de insnijdingen zijn gemaakt, vullen met de vulling naar keuze.
- Vervolgens het brood nog ca. 5 à 10 minuten in de oven afbakken op 200°C. Dit kun je de klant ook zelf laten doen.



BORREL & SNACK