

Polar bread

Zweden



RECEPTUUR

75 %	Artisanaal(T65)	7.500 gram
15 %	Roggebloem	1.500 gram
10 %	BT-80	1.000 gram
5 %	Desem	500 gram
15 %	Crème fraîche	1.500 gram
7 %	Boter	700 gram
5 %	Suiker	500 gram
3 %	Gist	300 gram
1.5 %	Zout	150 gram
0.5 %	Anijs	50 gram
±48 %	Water	4.800 gram

WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken, deegtemperatuur ca. 27°C
- Afwegen op 2.800 gram en opbollen
- Na 15 minuten verdelen opbollen
- Bolletjes 45 minuten laten rijzen en vervolgens uitrollen op ca. 5 mm Ø 12 cm, en prikken
- Tussen kleedjes leggen en geef het 60 minuten narijs
- Bakken op 255°C op elke zijde 2 minuten
- Tussen doeken laten afkoelen, net aan koud in plastic inpakken

POLAR BREAD
ZWEDEN