

Rozenbroodjes

ROGGEMEEL 997

RECEPTUUR

70 % Tarwebloem	
Artisanaal.....	7.000 gram
30 % Roggemeel 997.....	3.000 gram
1.6 % Zout.....	160 gram
3 % Hardbrood poeder.....	300 gram
3 % Gist.....	300 gram
55 % Water.....	5.500 gram

WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken, deegtemperatuur ca. 26°C.
- Deeg stukken afwegen op 1600 gram. (zelf te bepalen, afhankelijk hoe zwaar je de bolletjes wilt).
- Bolrijs van 15 minuten.
- Deegstuk uitdrukken op de werkbank. Op alle 30 stukjes op de opbolplaat een klein beetje olie spuiten, daarna het deegstuk erop leggen en vervolgens verdelen/opbollen.
- Na het opbollen de bolletjes tussen deegkleedjes laten rijzen met het slot naar beneden.
- Na voldoende narijs de bolletjes op het inschietapparaat of geperforeerde bakplaten leggen met de sluiting naar boven.
- Bakken met voldoende stoom op 245°C kap en 230°C vloer.