

Volkoren ontbijtkoek

ROGGEMEEL D

GRONDDEEG

| | |
|------------------------|-------------|
| 100 % Roggemeel D..... | 10.000 gram |
| 80 % Koek zoet..... | 8.000 gram |
| 10 % Oude koek..... | 1.000 gram |
| 50 % Water..... | 5.000 gram |

WERKWIJZE

- Roggemeel D in de deegkuip storten.
- Restant koek in het water oplossen en samen met het koekzoet aan de kook brengen.
- De kokende massa door de Roggemeel D draaien tot een goede samenhang verkregen is.
- Gewenste verstijfselingstemperatuur is 65°C.
- Direct uit de machine halen.
- Uitdrukken op platen om het deeg snel te koelen ± 5 cm dik.
- Dun afstrijken met olie.
- Als het deeg afgekoeld is, afdekken met plastic om uitdroging te voorkomen.
- Deeg rust minimaal 24 uur.

RECEPTUUR

| | |
|-------------------------|-------------|
| 100 % Gronddeeg..... | 10.000 gram |
| 15 % Honingzoet..... | 1.500 gram |
| 3 % Water..... | 300 gram |
| 0,5 % Azijn..... | 50 gram |
| 1,25 % Koekkruiden..... | 125 gram |
| 0,8 % Karam..... | 80 gram |
| 0,8 % Vulkaan..... | 80 gram |

WERKWIJZE

- Gronddeeg, honingzoet, water en azijn doordraaien.
- Koekkruiden doordraaien.
- Als alles is doorgedraaid pas de bakpoeders doordraaien.
- Zit dit erdoor, dan meteen stoppen.
- Met natte handen stukken deeg uit de machine halen en omgekeerd in de plaat doen.
- Mooi verdelen en glad masseren.
- Bakken bij ca. 195°C gedurende 60 - 65 minuten.
- Na het bakken koelen en op maat snijden.

TIP

Er zijn veel verschillende maten koekplaten. Een indicatie voor de hoeveelheid deeg per plaat is 2,9 gram per cm²

