

Ovenkoek - Toendra, rozijnen & hazelnoten

Receptuur uitgaande 3 Kg Toendra = 90 stuks Ovenkoeken.
Inspired by: Dossche Mills.

Ingrediënten

Deegsamenstelling

	%
Toendra	100
Zout	2
Gist	4
Kleinbroodpoeder	5
Ei	10
Suiker	10
Debic Constant Boter	10
Water	45

Vulling

Rozijnen	30
Gebruneerde hazelnoten	30

Bereiding

Mengen	8 minuten langzaam tot een soepel deeg (de boter toevoegen als de gluten zijn gevormd)
Kneden	
Vulling	direct doordraaien
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	2.400 gram-30 stuks
Bolrijs	10 minuten
Verdelen/opbollen	10 minuten bolletjesrijs Bolletjes platduwen - of rollen
Narijs	ca. 80 minuten
Decoreren	heel licht bestuiven met roggebloem
Bakken	kort en koud bakken
Baktijd	11 minuten
Baktemperatuur	220°C, niet te donker afbakken

