



Desembrood!



Recept inspiratie

Meergranen kaasbrood

INGREDIËNTEN

- 750 GRAM - 15% BAKTO ZADENMIX art.nr.35040 (2 UUR WEKEN MET EIGEN GEWICHT AAN WATER)
- 1250 GRAM - 25% VOLKORENMEEL art.nr.07301
- 3000 GRAM - 60% BROODBLOEM (GERBERA, ORCHIDEE OF ZILVERPATENT) art.nr.07116
- 100 GRAM - 2% ZOUT art.nr.03300
- 50 GRAM - 1% GLUTENPOEDER art.nr.06700
- 750 GRAM - 15% DESEM (EIGEN RECEPT) OF 250 GRAM - 5% CRÈME LAVAIN art.nr.63112
- 100 GRAM - 2% DONKERE MOUTSTROOP art.nr.18121
- 2500 GRAM - 50% WATER

VULLING

- 2000 GRAM - 45% BELEGEN KAASBLOKJES art.nr.65070
- 1500 GRAM - 30% OUDE GERASPT KAAS art.nr.65220
- 175 GRAM - 3,5% GROVE MOSTERD art.nr.75079

DECORATIE

- 634 GRAM - 10% ZONNEBLOEMPITTEN art.nr.69205
- 634 GRAM - 10% LIJNZAAD art.nr.69105
- 634 GRAM - 10% ONGEPELD SESAMZAAD art.nr.33318

Let op! Haal de kaasblokjes en geraspte kaas royaal voor verwerking uit de koeling

Tip

Lekker als borrelbrood, verkoop in combinatie met (huisgemaakte) tapenade

Recept

Werkwijze

1. Draai van de grondstoffen een mooi, soepel deeg
2. Zorg dat de temperatuur van het deeg op 26 °C ligt (vooral niet warmer)
3. Wanneer het deeg afgedraaid is, de kaasblokjes, geraspte kaas en grove mosterd voorzichtig door-draaien en vervolgens in een ingeoliede bak leggen

Bulkrijfs

4. Laat 90 minuten rijzen

Afwegen

5. Weeg stukken van 400 gram en licht oppunten
6. Puntrijs van 30 minuten
7. Na 30 minuten nogmaals niet te strak opbollen,
8. Bevochtig het deeg en rol door de zadenmix (boven en onder).
9. Leg de bollen deeg op platen met bakpapier

Narijs

10. 75 minuten buiten de rijskast onder plastic

Afwerking voor bakken

11. Licht bestuiven met bloem. Kruis insnijden met scherp mes

Bakken

12. Inovenen bij: kap op 230 °C en terug zetten naar 215 °C
13. Vloer op 225 °C en terug zetten naar 205 °C

Baktijd

14. Met stoom afbakken 25 minuten mooi goudbruin
15. De laatste minuut bakken met de schuif open.