

Kurkuma petit-pains

Image



Kurkuma petit-pains

Kurkuma petit-pains met lijnzaad op basis van ons Tarwedesem.

26°C

ca. 220°C met stoom

ca. 18 min

106 stuks

Ingrediënten

9.500 gram Tarwebloem T65 95%

500 gram Lijnzaad 5%

500 gram Kurkuma Mix 5%

300 gram Kaisermeister 4%

150 gram Zout 1.5%

100 gram Gist 1%

1.000 gram Tarwedesem 10%

ca. 6.000 gram Water 60%

500 gram Water bijwassen 5%

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen, behalve het bijwaswater.
2. Kneed de grondstoffen tot een goed afgekneed deeg en draai na het afkneeden het bijwaswater erdoor. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Geef het deeg een voorrijs van 90 minuten in een met olie ingesmeerde bak.
4. Het deeg na de voorrijs voorzichtig storten op een met roggebloem bestrooide werkbank.
5. Het deeg zorgvuldig afwegen op 175 gram.
6. Punt de deegstukken voorzichtig op zodat de lucht in het deeg blijft. Laat de punten 20 minuten rusten onder plastic.
7. Vorm de punten voorzichtig tot petit-pains en plaats deze in met roggebloem bestoven deegkleedjes.

8. Geef de petit-pains een narijs van ca. 60 minuten, draai deze voorzichtig om en plaats op een inschiettaapijt of een geperforeerde bakplaat.
9. Snijd de petit-pains 2 maal in de lengte in met een scherp mesje. Inschieten op 250°C en terug laten zakken naar 220°C.

Image

