

Appel Walnoten Desem Breekbrood

Image



Appel Walnoten Desem Breekbrood

Smaakvol breekbrood, goed gevuld!

26°C

240°C

18-20 min

25 stuks

Ingrediënten

5.000 gram Volkoren Tarwemeel 100%

150 gram Bak speciaal Free volkoren 3%

90 gram Zout 1,8%

300 gram Bio Desemcultuur Royal 6%

300 gram Desem Traditioneel 6%

3.700 gram Water 7%

Vulling

1.750 gram Lokale Elstar, kleine blokjes met schil 35%

1.000 gram Lokale walnoot, in stukjes 20%

100 gram Kaneel 2%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Weeg het deeg af in stukken van 1.350 gram (voor 30 bolletjes van 45 gram) en geef een bolrijs van 25 minuten.
3. Verdeel de deegstukken en bol op met de verdeel/opbolmachine.
4. Decoreer de bolletjes met **Bak Speciaal Deco Mistura en Bak Speciaal Deco Maïs**.
5. Leg 7 bolletjes in bakjes van 15 cm.
6. Laat het middelste bolletje ongedecoreerd.
7. Geef een narijs van ca. 60 minuten.
8. Decoreer het middelste bolletje met een sjabloon met roggebloem.
9. Stoom de oven voor en bak af op 240°C gedurende ca. 18-20 minuten.

Image



Image



Image

