

Pain d'Or

Image



Pain d'Or

Een superieur brood! Gevuld met abrikozen, pruimen én champagne!

26°C

250°C>220°C

ca. 30 min

35 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Tarwebloem T65 100%
120 gram Gist 1.2%
100 gram bak speciaal max 1%
500 gram Damco vruchtenbroodcrème 5%
2.000 gram Bio Desem Traditioneel, doorgestart 20%
150 gram Zout 1.5%
ca. 6.500 gram Water 65%

Vulling:

2.000 gram Gedroogde abrikozen 20%
2.000 gram Gedroogde pruimen 20%
4.000 gram Rozijnen, geweld in Champagne 40%
300 gram Orangeade 4x4 3%
300 gram Citronade 4x4 3%

Champagne suikerwater:

500 gram Water
750 gram Suiker
150 gram Marc de Champagne, Vipam

Overig:

150 gram Pigmentkleurstof zwart, Vipam 1.5%
Goud poeder, Vipam

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

Werkwijze:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een glad en soepel deeg.
2. Neem 3.500 gram van het deeg en kleur dit zwart voor het jasje.
3. Draai vervolgens de vulling door het deeg.
4. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten.
5. Weeg het deeg met vulling af op 350 gram en maak deze op.
6. Weeg het zwarte deeg af op 100 gram.
7. Geef het brood een bolrijs van 20 minuten en punt deze op.
8. Rol het zwarte deeg uit op 2 mm en vouw het zwarte deeg om het puntmodel.
9. Geef de broden een narijs van ca. 60 minuten en snijd ze hierna eenmaal in.
10. Schiet de broden in op 250°C en bak ca. 30 minuten op 220°C met stoom, de laatste 3 minuten met de schuif open.

Afwerking:

1. Breng het water en de suiker samen aan de kook.
2. Laat dit afkoelen en voeg vervolgens de Marc de Champagne toe.
3. Bestrijk de broden met het suikerwater.
4. Tot slot met een borsteltje goudpoeder aanbrengen op de zwarte stukken brood.

Image



Image



Image

