

## Raapzaad Desembroodjes

### Image



## Raapzaad Desembroodjes

Heerlijke raapzaad desembroodjes. De Raapzaad geeft het een licht nootachtige smaak, een wat anders!

26°C

240>225°C met stoom

16-18 min

185 stuks

# Ingrediënten

7000 g Bloem 70%  
3000 g Raapzaad Mix 30%  
200 g Bak Speciaal Max 2%  
150 g Zout 1,5%  
500 g Bio Desemcultuur Royal 5%  
5800 g Water ca. 58%  
200 g Raapzaadolie 2%

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

1. Kneed alle grondstoffen af tot een glad en soepel deeg met een gewenste deegtemperatuur van 26°C.
2. Weeg het deeg af op 90 gram (voor de pers van 30 stuks, 2.700 gram) en bol deze op.
3. Geef de bollen een bolrijs van 5 minuten en maak ze vervolgens op tot een kort puntje.
4. Decoreer met de Raapzaad Mix en druk in het midden in met een kadettensteker.
5. Laat de broodjes op de kop rijzen in de Raapzaad Mix op deegkleedjes.
6. Geef de broodjes een narijs van ca. 60 minuten en keer deze om voor het bakken op het inschiettapijt.
7. Schiet in op 240°C en bak daarna op 225°C met stoom gedurende 16-18 minuten.
8. Bak de laatste 2 minuten met de schuif open.

## Image

