

Cornuitjes

Image



Cornuitjes

Een perfect broodje afgewerkt met Bak Speciaal Deco Riso!

27°C

230°C

ca. 18 min

212 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bak Speciaal Cornuit 50%
5.000 gram Volkorenmeel 50%
400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%
300 gram Bak Speciaal Free 3%
180 gram Bak Speciaal Zeezout Tavira 1.8%
ca. 6.000 gram Water 60%
va. 500 gram Water bijwassen 5%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Riso

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

1. Kneed alle grondstoffen ca. 8 minuten in de 1e versnelling en ca. 6 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Weeg het deeg hierna af op 2.400 gram (80 gram per broodje), laat het opbollen en geef het deeg een bolrijs van 30 minuten.
3. Hierna persen en alleen verdelen met een verdeel/ opbolmachine of een diviseuse.
4. Daarna decoreren met **Bak Speciaal Deco Riso**, op bakplaten of inschietapparaat leggen en in de narijskast plaatsen.
5. Geef het deeg een narijs van ca. 70-80 minuten.
6. Plaats het brood in een inschietoven op 240°C, licht stomen en bakken op 230°C of in een rotatieoven op 230°C inschieten, licht stomen en bakken op 200-210°C.
7. Baktijd ca. 18 minuten waarvan de laatste 3 minuten met de schuif geopend.

Image

