

Honing Spelt turfjes

Image



Honing Spelt turfjes

Heerlijke spelt broodjes gevuld met rozijnen, walnoten en dadels.

27°C

230°C

15 min

370 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Bak Speciaal Honing Spelt 100%
800 gram Bio Desemcultuur Royal 8%
300 gram Bak Speciaal Free 3%
200 gram Bak Speciaal Zeezout Tavira 2%
ca. 5.700 gram Water 57%

Vulling:

3.000 gram Bak Speciaal gesneden dadels 30%
4.000 gram Rozijnen 40%
2.000 gram Gebroken walnoten 20%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Mistura

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

1. Kneed alle ingrediënten inclusief de vulling ca. 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 5 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Geef het deeg een voorrijs van 30 minuten.
3. Daarna afwegen op 2.100 gram (70 gram per broodje).
4. De deegstukken verdelen met een verdeel/opbolmachine of tot een puntje vormen.
5. Daarna decoreren met **Bak Speciaal Deco Mistura** en op geperforeerde bakplaten leggen en in de narijskast plaatsen.
6. Geef het deeg een narijs van ca. 75 minuten.
7. Plaats het in de oven op 230°C inschieten, stomen en de temperatuur terugbrengen naar 200°C.

Image

