

Sunshine

Image



Sunshine

Een verrukkelijk, veelzijdig brood met cranberry's, sinaasappelstukjes en Bak Speciaal Deco Mais.

27°C

230°C

40 min

40 stuks

Ingrediënten

Deeg:

4.000 gram Bak Speciaal Maïsano 40%

6.000 gram Tarwebloem 60%

500 gram Bio Desemcultuur Royal 5%

200 gram Bak Speciaal Free 2%

180 gram Bak Speciaal Zeezout Tavira 1.8%

ca. 4.500 gram Water 45%

Vulling:

3.000 gram Bak Speciaal Cranberry's 30%

500 gram Bak Speciaal Sinaasappelstukjes 5%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Mais

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

1. Kneed de ingrediënten voor het deeg ca. 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 6 minuten in de 2e versnelling.

2. Aan het einde van de kneedtijd de vulling erdoor draaien. De gewenste deegtemperatuur is 27°C.
3. Leg het deeg in deegbakken en geef het een voorrijfs van 45 minuten.
4. Daarna afwegen op 500 gram en de deegstukken opbollen, decoreren met **Bak Speciaal Deco Maïs** en op geperforeerde bakplaten plaatsen.
5. Geef het deeg een narijs van ca. 60 minuten en snijd de broden in voor het bakken.
6. Plaats het brood in de oven op 230°C, licht stomen. (Let op: **Bak Speciaal Maïsano** kleurt snel).
7. Baktijd ca. 40 minuten waarvan de laatste 5 minuten met de schuif geopend.

Image

