

Honing-noten brood

Image



Honing-noten brood

Een zeer smakelijk gevuld brood, afgewerkt met honing met indien gewenst lichte rozemarijn smaak!

210°C

30-32 minuten

33 stuks

Ingrediënten

5.000 gram Bloem 100%

150 gram Damco vruchtenbrood crème 3%

75 gram Zout 1.5%

200 gram Gist 4%

100 gram Kaisermeister 2%

100 gram Honing 2%

1.000 gram Roggedesem 20%

3.000 gram Water 60%

1.500 gram Notenmix 30%

2.500 gram Rozijnen 50%

1.000 gram Refru Papaya/Abrikoos 8-10 mm 20%

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

1. Meng alle grondstoffen, behalve de vulling, door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Meng vervolgens de vulling zorgvuldig erdoor.
3. Plaats het deeg in een met olie ingesmeerde bak en dek deze af met plastic.
4. Laat het deeg 60 minuten bulkrijzen.
5. Weeg het deeg af op 450 gram en direct licht opbollen. Laat de bollen 30 minuten rijzen.
6. Bol de bollen vervolgens nogmaals op en geef de broden een narijs van ca. 60 minuten.
7. Snijd het brood 1x in de lengte in en bak af op 210°C met stoom, gedurende 30-32 minuten.
8. Na het bakken, honing spuiten op de plek waar het brood is ingesneden.

Tip: Doe een takje rozemarijn één dag van tevoren in de honing die je gaat gebruiken voor het afspreiden van het gebakken brood.

Image

