

Kornmix Exotica

Image



Kornmix Exotica

Een lekker brood op basis van onze KornMix, gevuld met de Notenmix exotica.
Heerlijk!

28-30°C

230°C

ca. 25 min

18 stuks

Ingrediënten

Deeg:

3.000 gram Tarwebloem 73.5%
1.080 gram KornMix 26.5%
2.285 gram Water 56%
245 gram Gist 6%
60 gram Zout 1.5%
120 gram Kaisermeister 3%

Vulling:

1.800 gram Notenmix exotica 40%

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

1. **KornMix** 15 minuten weken met water.
2. Knead alle grondstoffen met een spiraalkneder (4-6 min. langzaam, 7-10 min snel) tot een soepel deeg en voeg vervolgens **Notenmix exotica** toe.
3. De gewenste deegtemperatuur is ca. 28-30°C.
4. Laat het deeg 15 minuten rusten.
5. De deegstukken afwegen (ca. 450 gr) en oppunten.
6. Na 15 minuten los opbollen en met de sluiting onder, in broodmandjes leggen en 60 minuten narijzen.
7. Voor het inschieten de broden keren en op de vloer bakken met stoom.

Image

