

Plukbrood

Image



Plukbrood

Een heerlijk plukbrood met drie verschillende variaties! Walnoot & blauwe kaas, komijnenkaas met mosterd en spek reepjes met dadels. Smakelijk!

260°C aflopend naar 230°C

ca. 25 minuten

20 stuks

Ingrediënten

Deeg:

3.000 gram Tarwebloem

1.080 gram KornMix Direct

1.145 gram Water

1.145 gram Rode wijn

165 gram Gist

120 gram Kaisermeister

60 gram Zout

Vulling 1:

500 gram Walnoot

500 gram Blauwe kaas

Decoratie Blauwe kaas

Vulling 2:

1.000 gram Komijnenkaas

50 gram Mosterd

Decoratie Sesam

Vulling 3:

500 gram Spek reepjes

500 gram Dadels

Decoratie Geraspte kaas

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

1. **KornMix Direct** 15 minuten weken met water en rode wijn.
2. Vervolgens alle andere grondstoffen toevoegen en met een spiraalkneder kneden tot een soepel deeg (4 - 6 minuten langzaam, 7 - 10 minuten snel).
3. Voeg per 1.000 gram deeg 500 gram vulling toe.
4. Geef het deeg 15 minuten deegrust.
5. Daarna de deegstukken (ca. 1000 gram) opbollen en decoreren.
6. Vervolgens 9 bolletjes (3 soorten van 50 gram) per plukbrood aan elkaar op de plaat zetten.
7. Geef het deeg vervolgens ca. 60 minuten narijs.
8. Inschieten en bakken met stoom.

Image

