

Burger bol

Image



Burger bol

Een heerlijke bol op basis van onze KornMix Direct. Puur genieten!

260°C aflopend naar 230°C

ca. 17 - 18 minuten

65 stuks

Ingrediënten

3.000 gram Tarwebloem

1.080 gram KornMix Direct

2.285 gram Water

165 gram Gist

120 gram Kaisermeister

60 gram Zout

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

1. **KornMix Direct** 15 minuten weken met water.
2. Voeg alle andere grondstoffen toe en kneed met een spiraalkneder (4 - 6 minuten langzaam, 7 - 10 minuten snel) tot een soepel deeg.
3. Geef vervolgens ca. 15 minuten deegrust.
4. Daarna de deegstukken verdelen (ca. 100 gram) en niet opbollen.
5. Leg ze omgekeerd op de werkbank en bestuif met roggebloem. Wederom 15 minuten deegrust geven.
6. Vervolgens buitenkant naar binnen vouwen en los opbollen, met roggebloem bestuiven en ca. 60 minuten laten rijzen met de sluiting onder.
7. Voor het inschieten broodjes keren en op de vloer bakken met stoom.

Image

