

Korn Royal

Image



Korn Royal

Een heerlijk gevuld brood met appelvulling, geitenkaas en rucola. Een verrassend lekkere combinatie!

210 °C

ca. 20 min

19 stuks

Ingrediënten

3.000 gram Tarwebloem 73%

1.080 gram KornMix Direct 25.5%

2.285 gram Water 56%

165 gram Gist 4%

120 gram Kaisermeister 3%

60 gram Zout 1.5%

100 gram Frucaps appelvulling

50 gram Geitenkaas

10 gram Rucola

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

1. **KornMix Direct** 15 minuten weken met water.
2. Vervolgens alle andere grondstoffen toevoegen en met een spiraalkneder kneden tot een soepel deeg (4 - 6 minuten langzaam, 7 - 10 minuten snel). De gewenste deegtemperatuur is ca. 28 - 30°C.
3. Geef het deeg ca. 15 minuten deegrust.
4. Het deeg afwegen op 400 gram en oppunten.
5. Vervolgens 10 minuten laten rusten.
6. Deegstukken goed plat drukken, **Frucaps appelvulling** erover verdelen en daarna de geitenkaas en rucola.
7. Zorg ervoor dat 2 cm van de rand vrij is van vulling.
8. Opmaken als een stokbrood en rollen naar 50 cm lang.

9. Iets plat drukken en een aantal keer dwars op het stokbrood insteken.
10. Van links naar rechts oprollen en in bakblik leggen van 15 cm doorsnede.
11. Inschieten en bakken met stoom.

Image

