

Luxe Deelbroodjes

Image



Luxe Deelbroodjes

Heerlijke malse, luxe deelbroodjes. Een feestje aan tafel!

250°C, aflopend

14 min

73 stuks

Ingrediënten

10.000 gram Tarwebloem 100%

1.500 gram Damco kleinbrood superieur 15%

150 gram Zout 1.5%

500 gram Gist 5%

ca. 5.400 gram Water 54%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Weeg het deeg af in stukken van 1.200 gram voor 30 stuks (40 gram per stuk).
3. Laat de bollen vervolgens 10 minuten rijzen.
4. Verdeel ze onder de verdeel/opboller en bol ze op.
5. Plaats 6 deegstukjes op een ingevette bak tray (142x116x41 mm) en bestrijk de bolletjes met ei.
6. Laat de bolletjes 30 minuten rijzen en knip in ieder bolletje een kruis.
7. Laat de broodjes nogmaals 60 minuten narijzen en bak gedurende 14 minuten op 230°C.

Image

