

Vloerkadetten

Image



Vloerkadetten

Met deze vloerkadetten start jij jouw dag op de perfecte manier!

230 °C

12 min

313 stuks

Ingrediënten

10.000 gram Tarwebloem 100%

1.500 gram Damco kleinbroodpoeder superieur 15%

100 gram bak speciaal max 1%

150 gram Zout 1.5%

500 gram Gist 5%

ca. 5.600 gram Water 56%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Geef het deeg eerst een voorrijs van 10 minuten.
3. Weeg het deeg af in stukken van 1.710 gram voor 30 stuks (57 gram per stuk).
4. Bol het deeg op en geef vervolgens 15 minuten bolrijs.
5. Verdeel onder de verdeel/opboller en bol deze op.
6. Laat de bolletjes 15 minuten rijzen en druk ze éénmaal in de rijstebloem met een kadettensteker.
7. Leg de bolletjes met de gedrukte kant naar beneden tussen deegkleedjes bestrooid met rijstebloem.
8. Laat de broodjes 60 minuten narijsen.
9. Na de narijs de broodjes omdraaien en op de inschieter plaatsten.
10. Bak gedurende 12 minuten op 230°C met stoom op de vloer van de oven.

Image

