

Vruchtenbrood

Image



Vruchtenbrood

Een heerlijk brood gevuld met krenten, rozijnen en Cherry Mellons!

ca. 260°C

ca. 8-9 min

30 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Tarwebloem eitwitrijk 100%

2.000 gram Damco vruchtenbrood 20%

150 gram Zout 1.5%

800-1.000 gram Gist 8-10%

ca. 6.500 gram Water 65%

Vulling:

11.000 gram Krenten/rozijnen 110%

1.000 gram Cherry Mellons 10%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Werk de vulling direct zorgvuldig door.
3. Weeg het deeg af in stukken van 2.100 gram voor 30 broodjes.
4. Geef de broodjes 75 minuten narijs en bak daarna af.

Image

