

Donker vruchten-noten brood

Image



Donker vruchten-noten brood

Een heerlijk donker gevuld brood. Perfect voor de donkere dagen!

26°C

230°C, met stoom

30 min

94 stuks

Ingrediënten

Deeg:

7.500 gram Bloem, eiwitrijk 75%
2.500 gram Bak Speciaal Chevetogne 25%
200 gram Zout 2%
3.000 gram Bio Desem Traditioneel doorgestart 30%
120 gram Gist, blok 1.2%
100 gram bak speciaal max 1%
ca. 6.500 gram Water 65%
500 gram Water bijwassen 5%

Vulling:

4.000 gram Notenmix 40%
4.000 gram Bak Speciaal Multifruit 40%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit tot een goed afgekneed deeg.
2. Werk hier direct de vulling zorgvuldig door. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Weeg het deeg af in stukken van 6.000 gram voor 20 stuks (300 gram per stuk).
4. Laat de stukken 60 minuten rijzen in ingevette bakken.
5. Draai de bakken om op een met bloem bestrooide werkbank.
6. Druk de stukken gelijkmatig uit en verdeel het in gelijke 20 stukken of met de diviseuse.
7. Decoreer de bovenkant van de broden met **Bak Speciaal Deco Mistura** en geef de broden een narijs van ca. 60 minuten.
8. Bak de broodjes gedurende 30 minuten op 230°C op de ovenvloer met voldoende stoom.

Image

