

Cointreau brood

Image



Cointreau brood

Rijkgevuld verwenbrood, afgestreken met honing en Cointreau...een echt feestje!

26°C

230°C, met stoom

30 min

82 stuks

Ingrediënten

Deeg:

7.000 gram Bloem eiwitrijk 70%
3.000 gram Bak Speciaal Provencal 30%
200 gram Zout 2%
3.000 gram Bio Desem Traditioneel doorgestart 30%
120 gram Gist, blok 1.2%
100 gram Bak Speciaal Max 2%
ca. 6.500 gram Water 65%
500 gram Water bijwassen 5%

Vulling:

2.000 gram Notenmix 20%
3.000 gram Orangeade 6x6 30%
4.000 gram Rozijnen, 1 dag weken in 400 gram Cointreau 60% 40%

Afwerking:

1.400 gram Honing
350 gram Cointreau 60%
3.000 gram Orangeade 6x6

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit tot een goed afgekneet deeg.
2. Werk hier direct de vulling zorgvuldig doorheen. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Weeg het deeg af in stukken van 7.000 gram voor 20 stuks (350 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 20 gelijke stukken, verdeel met de diviseuse of weeg ze met de hand af op 350 gram.
7. Punt de deegstukken licht op en laat ze 20 minuten rijzen.
8. Punt de deegstukken nu mooi op en plaats deze op inschietmatten.
9. Laat de broden 50 minuten rijzen en snijd ze 1 keer in voordat ze de oven ingaan.
10. Bak de broodjes gedurende 30 minuten op 230°C op de ovenvloer met voldoende stoom.
11. Na het bakken bij de scheuring het brood instrijken met honing en Cointreau en afwerken met **Orangeade 6x6** of **4x4**.

Image

