

Desem Multifruit

Image



Desem Multifruit

Heerlijk desembrood, gevuld met een fruitmix. Lekker met zoet of hartig beleg.

27°C

220°C-230°C licht stomen

30 min

48 stuks

Ingrediënten

Deeg:

6.000 gram Tarwebloem T65 60%
4000 gram Bak Speciaal Bella Vita 40%
150 gram Zout 1.5%
2.000 gram Bio Desem Traditioneel, doorgestart 20%
400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%
ca. 6.400 gram Water Let op temperatuur 64%

Vulling:

5.000 gram Bak Speciaal Multifruit speciaal 50%

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

1. Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 5 minuten in de 2e versnelling.
2. Vulling doordraaien (let op dat de vulling op bakkerij temperatuur is).
3. Draai de vulling door het deeg.
4. Geef het deeg een bulkrijs van 50 minuten.
5. Na de bulkrijs deegstukken van 500 gram afwegen, licht opbollen en een bolrijs van 10 minuten geven.
6. Maak de deegstukken iets puntig op en decoreer met amandelschaafsel.
7. Leg de broden op geperforeerde bakplaten met siliconenpapier en geef een narijs van ca. 50 minuten.
8. Na de narijs de broden eventueel insnijden.
9. De laatste 2 minuten bakken met de schuif open.

Image

