

Desem Rozijnen-notenknar

Image



Desem Rozijnen-notenknar

Lekker compact en goedgevuld brood. Smaakt heerlijk met een lik boter.

28°C

210°C-220°C licht stomen

ca. 50 min

63 stuks

Ingrediënten

Deeg:

6.000 gram Tarwebloem T65 60%
2.500 gram Roggebloem 997 25%
1.500 gram Roggemeel 15%
3.000 gram Bio Desem Traditioneel doorgestart 30%
50-200 gram Bak Speciaal Free 0.5-2%
150 gram Zout 1.5%
500 gram Bio Desemcultuur Royal 5%
ca. 6.100 gram Water Let op temperatuur 61%

Vulling:

10.000 gram Rozijnen 100%
2.000 gram Notenmix van gebrande noten 20%

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

1. Meng alle grondstoffen 4 minuten in de 1e versnelling en ca. 4 minuten in de 2e versnelling.
2. Draai de vulling er doorheen (let op dat de vulling op bakkerij temperatuur is).
3. Geef het deeg een bulkrijs van 30 minuten.
4. Na de bulkrijs deegstukken afwegen van 500 gram, deegstukken licht oppunten en een puntrijs van 10 minuten geven.
5. Vorm de punten tot een kort model en decoreer met sesamzaad.
6. Leg vervolgens 3 deegstukken dwars in een broodblik.
7. Geef de knarren een narijs van ca. 40 minuten.
8. Na de narijs een deksel op het blik plaatsen en bakken met licht stoom, waarvan de laatste 5 minuten met de schuif open.

Image

