

Desem appelslof

Image



Desem appelslof

Een heerlijke desem slof gevuld met rozijnen, abrikozenstukjes, Bak Speciaal appelstukjes en Notenmix!

220°C met stoom

ca. 25 min

71 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Tarwebloem 100%
2.000 gram Damco stollenpoeder met boter 20%
200 gram Zout 2%
800 gram Bio Desem Cultuur Royal 8%
50 gram Kaneel 0.5%
ca. 6.000 gram Water 60%

Vulling:

3.000 gram Rozijnen 30%
1.000 gram Abrikozenstukjes 10%
1.000 gram Bak Speciaal appelstukjes 10%
1.000 gram Notenmix 10%

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

Werkwijze:

1. Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 4 minuten in de 2e versnelling tot een goed afgekneed deeg.
2. Werk er direct de vulling zorgvuldig doorheen. De gewenste deegtemperatuur is 27°C.
3. Geef het deeg een bulkrijs van 30 minuten.
4. Na de bulkrijs deegstukken van 350 gram afwegen.
5. Bol deze op en geef ze een bolrijs van 20 minuten.
6. Vervolgens licht oppunten en in het midden met een rolstok een gleuf rollen.
7. Plaats het deeg in een sloffenring en laat deze 60 minuten rijzen in de narijskast.

Inspuiten:

1. 3.550 gram **Damco amandelspijs KK Superieur**, afgeslapt met water.

Werkwijze:

1. Spuit 50 gram afgeslapt amandelspijs in de gleuf, laat het brood nog 15 minuten narijzen en bak de sloffen af.
2. Los de sloffen van de ringen en laat de broden volledig afkoelen.
3. Werk de broden af met een streep **Frucaps appelvulling** en gelei er ze tot slot af met **Frucaps afdekgelei**.

Image

