

Ouderwets krentenbrood

Image



Ouderwets krentenbrood

Een verrukkelijk ouderwets krentenbrood, verrijkt met grof gehakte gember!

ca. 210°C

ca. 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 Blok gist 1.2%
200 gram Bak Speciaal Max 2%
ca. 6.500 gram Water 65%

Vulling:

12.000 gram Krenten 12%
1.000 gram Confru gember gehakt grof 10%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Werk direct de vulling zorgvuldig door het deeg.
3. De gewenste deegtemperatuur is 26 °C.
4. Weeg het deeg af in stukken van 7.000 gram voor 20 stuks (350 gram per stuk).
5. Laat de stukken 60 minuten rijzen in ingevette bakken.
6. Draai de bakken om op een met bloem bestrooide werkbank.
7. Druk het deeg gelijkmatig uit en verdeel in 20 gelijke stukjes (eventueel met diviseuse).
8. Punt de stukken mooi op en decoreer met bloem.
9. Plaats de broodjes op inschietmatten.
10. Laat de broden 50 minuten rijzen, snij hierna mooi in.
11. Bak de broodjes op de ovenvloer met voldoende stoom.

Image



Image

