

LowCarb Bars

Image



LowCarb Bars

De perfecte snack voor als je wat minder koolhydraten wenst te eten!

28°C

ca. 200°C

35 min

200 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bak Speciaal LowCarb 100%

75 gram Zout 1.5%

25 gram Gist 4%

4.250 gram Water 85%

Vulling:

5.000 gram Rozijnen 100%

1.250 gram Notenmix 25%

1.250 gram Cranberries 25%

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

1. Meng alle grondstoffen 5 minuten door elkaar in de eerste versnelling en kneed daarna nog 15 minuten in de tweede versnelling tot een goed afgekneet deeg. Gewenste deegtemperatuur is 28°C.
2. Draai er daarna de vulling door. Geef het deeg een bulkrijs van 30 minuten en rol vervolgens uit tot een dikte van 15 mm.

3. Leg het op met papier beklede bakplaten en steek de repen met een steker uit tot het gewenste model (bv 2,5cmx12cm).
4. Bestrooi de platen met een decoratie naar keuze en plaats het in de rijskast.
5. Geef een narijs van ca. 90 minuten en bak het vervolgens af op 200°C gedurende 35 minuten.

Image

