

Turks Brood

Image



Turks Brood

Een heerlijk Turks brood met nigella zaad, dat geeft écht smaak!

26°C

ca. 210°C

25 min.

38 stuks

Ingrediënten

Deeg:

8.000 gram Bloem, eiwitrijk 80%
2.000 gram Bak Speciaal Bellavita 20%
150 gram Zout 1.5%
500 gram Damco kleinbroodpoeder superieur 5%
300 gram blok gist 3%
ca. 6.500 gram Water 65%

Decoratie:

Heel ei en olie (50-50) Nigella zaad

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten.
3. Weeg het deeg af in stukken van 450 gram en bol op. Laat 30 minuten rijzen.
4. Druk het deeg voorzichtig uit in een ruitvorm, met vingers die nat gemaakt zijn met het ei en olie mengsel.
5. Rek de bol uit tot een ovaal model.
6. Laat dan nogmaals ca. 45 minuten rijzen en plaats de broden op het inschiettapijt.
7. Trek de broden nog wat ovaler en bak gedurende 25 minuten op 210°C met stoom.

Image



Image



Image

