

Ciabatta Maïsbroodjes



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	7.500	75
Purplus Maïs	2.500	25
O-tentic Durum	400	4
S500 Acti-Plus	200	2
Malspoeder CL	100	1
Zout	150	1,5
Water (ca.)	6.500	65
Water inwassen	400	4
Totaal:	17.750	117,50

WERKWIJZE

Kneden:	Soepel deeg kneden.
Deegtemperatuur:	24 °C.
Afwegen:	3.000 gram voor 24 stuks, en het deeg toevouwen.
Bulkrijs:	20 minuten.
Bewerken:	Lichte doorslag.
Bulkrijs:	20 minuten.
Verdelen:	Met de divicieuze in 24 broodjes.
Decoratie:	De bovenkant nat maken en voorzien van een mengsel van deco maïs/ zonnebloempitten
Tussenrijs:	10 minuten.
Koelen:	Afgedekt in de koelkast voor 18/24 uur.
Bakken:	230 °C inschieten en bakken op 220 °C.
Baktijd:	20 minuten.
Stoom:	Voldoende stomen.
Schuif:	De laatste 5 minuten de schuif open zetten.

Let op: Bij het gebruik van de divicieuze zo min mogelijk persen, i.v.m. het behoud van de grove structuur.

Uitkomst: 144 stuks

Desem 5 Grains Ciabatta



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	10.000	100
O-tentic Tradizione	400	4
S500 Acti-Plus	300	3
Malspoeder CL	100	1
Zout	180	1,8
Water (ca.)	6.500	65
Vulling	g	%
Softgrain 5 Grains	10.000	100
Totaal:	20.480	204,80

WERKWIJZE

Kneden:	Soepel deeg kneden.
Vulling:	Doordraaien.
Deegtemperatuur:	27-28 °C.
Afwegen:	6 x 3.200 gram voor 24 stuks.
Bulkrijs:	90 minuten.
Bewerken:	Lichte doorslag.
Bulkrijs:	45 minuten.
Decoreren:	GrainDesign Topaze.
Verdelen:	Met de divicieuze in 24 stukken van 125 gram.
Bewerken:	Op bakplaten met gaatjes leggen.
Narijs:	100-120 minuten.
Bakken:	220 °C inschieten en bakken op 190°C.
Baktijd:	15-18 minuten (bake-off).
Stoom:	Voldoende stomen.
Bakprogramma:	Desem ciabatta.

Let op: **Bij het gebruik van de divicieuze, zo min mogelijk persen, i.v.m. het behoud van de grove structuur.**

Uitkomst: **6x24 stuks**

Fougasse Spelt Zonnepitten



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	10.000	100
S500 Acti-Plus	150	1,5
O-tentic Durum	400	4,0
Zout	150	1,5
Water 1 ^e keer	6.500	65
Water 2 ^e keer	700	7
Vulling	g	%
Softgrain Spelt CL	2.000	20
Gebruneerde zonnebloempitten	1.500	15
Totaal:	21.400	214

WERKWIJZE

Kneden:	Soepel deeg kneden en na 90% kneedtijd het 2 ^e water inwassen.
Vulling:	Doordraaien.
Deegtemperatuur:	24 °C.
Afwegen:	3.300 gram voor 6 stuks van 550 gram.
Bewerken:	Het deeg toevouwen.
Bulkrijts:	20 minuten.
Bewerken:	Lichte doorslag
Koelen:	De bakken met deeg afgedekt in de koelkast plaatsen voor 18/24 uur.
Verdelen:	Met de divicieuze in 6 stukken van 550 gram.
Modelleren:	Met deegkrabber diagonaal insnijden en deeg uit elkaar trekken.
Bakken:	240 °C inschieten en terug naar 230 °C.
Baktijd:	23 minuten.

Uitkomst: **36 stuks**

Krokantbrood S500 Sense

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Patentbloem	10.000	100
S500 Sense	500	5
Zout	150	1,5
Gist (blok)	400	4
Water	5.800	58
Totaal:	16.850	168,50



WERKWIJZE

Kneden:	Soepel deeg kneden.
Deegtemperatuur:	25-26 °C.
Afwegen:	65 gram x 56 stuks = 3.640 gram.
Bewerken:	In een voorslag leggen.
Verdelen:	Met de divicieuze in 56 stukjes van 65 gram.
Decoreren:	Naar eigen inzicht (tip: Graindesign Black & White of GrainDesign Topaze). Op bakplaten met gaatjes leggen.
Bewerken:	90 minuten.
Narijs:	Krokantbrood programma.
Bakken:	18-20 minuten.
Stoom:	Voldoende stomen.
Schuif:	5 minuten voor het einde de schuif open zetten.

Uitkomst: **259 stuks**

Rustiek Broodje Sprouted Rye



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	10.000	100
O-tentic Tradizione	400	4
Malspoeder CL	100	1
S500 Acti-Plus	200	2
Zout	150	1,5
Water 1 ^e keer	6.500	65
Water 2 ^e keer	500	5
Vulling	g	%
Softgrain Sprouted Rye	3.000	30
Totaal:	20.850	208,50

WERKWIJZE

Kneden:	Soepel deeg kneden met het 1 ^e water en het 2 ^e water na 95% kneding inwassen.
Vulling:	In de 1 ^e versnelling doordraaien, daarna 30 sec in de 2 ^e versnelling.
Deegtemperatuur:	24 °C.
Bulkrijs:	20 minuten.
Bewerken:	Lichte doorslag.
Bulkrijs:	30 minuten.
Verdelen:	150 gram.
Vormen:	Een beetje bloem eronder door draaien en met de sluiting beneden laten rijzen op deegkleedjes.
Tussenrijs:	10 minuten.
Koelen:	Voor 18/24 uur afgedekt in de koeling plaatsen.
Bakken:	240 °C inschieten en bakken op 230 °C.
Baktijd:	20 minuten (bake-off).
Stoom:	Voldoende stomen.
Bakprogramma:	Krokantbrood + 2 minuten.

Uitkomst: **139 stuks**

S500 Acti-Plus Baguette Overnight



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	10.000	100
S500 Acti-Plus	200	2
Subliem Cool	100	1
O-tentic Durum	200	2
Zout	150	1,5
Gist (blok)	150	1,5
Water 1 ^e keer	6.500	65
Water 2 ^e keer	300	3
Totaal:	17.600	176

WERKWIJZE

Kneden:	Soepel deeg kneden en het 2 ^e water na 90% kneedtijd inwassen.
Deegtemperatuur:	24 °C.
Bulkrijs:	20 minuten het deeg in een voorslag leggen.
Bewerken:	Het deeg toevouwen.
Bulkrijs:	20 minuten.
Afwegen:	360 gram en licht oppunten.
Tussenrijs:	15 minuten.
Modelleren:	Vormen tot een mooie baguette en daarna tussen deegkleedjes leggen en afdekken met plastic.
Tussenrijs:	10 minuten.
Koelen:	Voor 18-24 uur in de koeling.
Bewerken:	De volgende dag omdraaien en op het inschietapparaat leggen.
Decoreren:	Met een klein beetje roggebloem en 5x mooi insnijden (zie foto).
Bakken:	240 °C inschieten en bakken op 220 °C.
Baktijd:	20-23 minuten.
Type oven:	Inschietoven.

Uitkomst: **48 stuks**

Schnittbroodjes



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Patentbloem	9.500	95
Roggebloem	500	5
S500 Acti-Plus	400	4
Subliem Cool	100	1
Zout	150	1,5
Gist (blok)	400	4
Water (ca.)	5.600	56
Totaal:	16.550	165,50

WERKWIJZE

- Kneden:** Soepel deeg kneden.
Deegtemperatuur: 24 °C.
- Afwegen/opbollen:** 65 gram.
- Bolrijs:** 5 minuten.
- Vormen:** Tot een stomp puntje vormen en even los laten komen, daarna een beetje plat drukken.
- Bewerken:** Met een mesje diep genoeg insnijden en omdraaien op kiepdelen.
- Koelen:** Voor 18/24 uur de koelkast in.
- Bewerken:** De volgende dag de broodjes uit de koelkast halen en omdraaien op platen met gaatjes.
- Bakken:** Krokantbrood programma.
- Baktijd:** Ca. 20 minuten.
- Baktemperatuur:** 230-250 °C.

Uitkomst: **254 stuks**