

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 | | |
| 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