

Turks brood

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	1000	100
Water +/-	620	62
Zout	15	1,5
Puratos O-tentic Durum*	40	4
Water*	80	8

*Puratos O-tentic Chef

De O-tentic Chef maakt u met 80 g water (37°C) en 40 g **Puratos O-tentic Durum** (per kg bloem). Dit minimum 15 min. laten rusten alvorens het aan uw recept toe te voegen.

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min. in 1 ^{ste} versnelling en 5 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	24°C
Massarijs	20 min.
Handeling na massarijs	Afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur.
Afwegen	450 g
Handeling na afwegen	Lichtjes rond maken en op tafel leggen, bestrooid met harde tarwebloem of gries.
Bolrij	1 uur 10 min.
Opmaak	De deegbollen instrijken met met glansmiddel. Met behulp van 4 vingers het deeg induwen op 1 cm van de zijkant.
Eindrij	Gedurende 15 min. laten rijzen op kamertemperatuur.

Decoratie voor het bakken

Het deeg met beide handen van tafel nemen, lichtjes uitrekken en op tapijt plaatsen. Bestrooi deze met **Puratos Graindesign Black and White**.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	235°C boven, 225°C bodem
Stoom	0,3 L
Duurtijd	17 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem
1	1 min.	235°C	225°C
2	16 min.	230°C	220°C

2. Tapenades

	g
Olijventapenade	100
Rode paprika tapenade	100
Hummus rode biet	100
Hummus pompoen	100

