



PURAVITA PROTEÏNE REEP

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
Subliem Tarwebollen Delux	1.000	10
Subliem Vracht Delux	1.500	15
Zout	90	0,9
Gist (blok)	400	4
Water (ca.)	7.600	76
Water inwassen	600	6

Vulling	g	%
Rozijnen	5.500	55
Hazelnoten 8-12 mm (gebruneerd)	1.500	15
Cranberry heel	2.000	20
Gedroogde ananastukjes (10x10 mm)	1.000	10
Totaal	31.190	311,9

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1^e versnelling en vervolgens afkneden tot een mooi soepel deeg en het 2^e water inwassen.
- **Vulling:** Doordraaien.
- **Deegtemperatuur:** 26°C.
- **Bewerking:** Het deeg uitrollen met de uitrolmachine en een halve franse toer geven.
- **Bulkrij:** Het deeg afdekken met plastic en 15 minuten laten rusten.
- **Verdelen:** Het deeg nogmaals een halve franse toer geven en daarna uitrollen op 1,5 cm dikte.
- **Bewerking:** Snijd het deeg in stukken van 10x3 cm. Bestrijk de plak met ei en decoreer met een combinatie van havervlokken en sesamzaad.
- **Bewerking:** Op papier zetten en ongeveer 3 cm tussenruimte aanhouden.
- **Narijs:** 30-40 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken eventueel afspreiden met een glansmiddel.
- **Baktemperatuur:** 260°C inschieten en bakken op 240°C.
- **Baktijd:** 13-15 minuten.
- **Na het bakken:** Op tijd inpakken tegen het uitdrogen.

Let op: houd er rekening mee dat u het deeg langer moet bakken op een lagere temperatuur vanwege het hoge watergehalte in het deeg.