



DESEM DADEL-NOTEN-ROZIJNENBROOD

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Volkorenmeel	6.000	60
T65	4.000	40
Quickstep CL	200	2
Malspoeder CL	300	3
O-tentic Tradizione	400	4
Speculaaskruiden	50	0,5
Zout	250	2,5
Gist	70	0,7
Water 1 ^e keer	7.200	7,2
Water 2 ^e keer	1.000	10

Vulling	g	%
Rozijnen	5.000	50
Gebroken hazelnoten (9-12 mm)	2.000	20
Dadels vers gesneden	3.000	30

WERKWIJZE

- **Kneding:** Soepel deeg kneden. Daarna water inwassen 2^e keer en de vulling doordraaien.
- **Deegtemperatuur:** 27-28°C.
- **Afwegen:** 10.000 gram voor 20 stuks. En het deeg toevouwen.
- **Bulkrijs:** 90 minuten.
- **Bewerken:** Stand inbrengen d.m.v. toevouwen
- **Bulkrijs:** 45 minuten.
- **Afwegen:** 60x500 gram.
- **Modelleren:** Als een stomp punt opmaken.
- **Bewerken:** 8 stuks op een bakplaat leggen of tussen deegkleedjes.
- **Decoreren:** Gebruik roggebloem.
- **Narijs:** 70-90 minuten
- **Bewerken:** Voor het bakken 1 keer mooi insnijden over de lengte en 1 keer onder de deeghuid
- **Bakken:** 240°C inschieten en terug naar 230°C.
- **Baktijd:** 25-28 minuten (bake-off)
- **Stomen:** Volgende stomen.
- **Convector:** Bij een rotatieoven de convector voor 10 minuten uitzetten in het begin.
- **Schuif:** Dicht houden bij Bake-off.

Uitkomst: 60 stuks