



WINTER WEELDE

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Lelie	6.500	65
Roggebloem	1.000	10
Easy Neerlandsch Donker	2.500	25
Subliem Boterstol	3.000	30
Gemalen anijszaad	120	1,2
Zout	100	1,0
Gist (blok)	800	8
Water ca.	6.600	66
Vulling	g	%
Krenten	12.000	120
Decoratie	g	%
Roggebloem	500	5
Totaal	33.120	331,2

WERKWIJZE

- **Kneding:** Soepel deeg kneden.
- **Deegtemperatuur:** 26°C.
- **Vulling:** Doordraaien.
- **Afwegen:** 10.000 gram voor 20 stuks.
- **Bulkrij:** 15 minuten.
- **Verdelen:** Met de divicieuze in 20 stuks.
- **Opmaken:** Als een brood model.
- **Decoreren:** Met roggebloem.
- **Bewerking:** In houten bakjes met papier leggen.
- **Narijs:** 60 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken 3x schuin insnijden.
- **Bakken:** 165°C en terug naar 150°C.
- **Baktijd:** 28 minuten + 3 minuten.
- **Stoom:** Een beetje stoom.
- **Na het bakken:** Zo snel mogelijk inpakken.