

Desem Fjord zoet gevuld

Meergranen

Dit smaakvolle en compacte gevulde meergranenbroodje past perfect bij een lunch of tussendoortje.

Dit donker en stoer gevuld broodje bevat verschillende soorten granen, zaden en kruiden zoals zonnebloempitten, soja en lijnzaad.

Daarnaast geeft de toevoeging van desem het brood een extra karakteristieke smaak. De smaakvolle vulling van hazelnoten, bitterkoekjes en cranberry's maakt het brood helemaal af.



Foto: Fjord desem zoet gevuld

BAKTECHNISCHE SERVICE

HEEFT U VRAGEN, NEEM CONTACT OP
MET UW BAKTECHNISCH ADVISEUR.

Desem Fjord zoet gevuld

Samenstelling	%	Vulling	%
Artipur Fjord	50	Cranberries	20
Belle Meuniere	50	Hazelnoten	15
Desem vloeibaar	30	Bitterkoekjes	20
Zout	2,2		
Gist	1		
Honing	6		
Water ca.	60		

Werkwijze

Mengen	7 minuten langzaam met 55% water
Kneden	Na 2 minuten 5% water bij wassen en afkneden tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26°C
Vulling	direct doordraaien
Bulkrijts	120 minuten in een bak die gesmeerd is met olie. Na 60 minuten het deeg voorzichtig een voorslag geven
Afwegen	350 – 500 gram
Vormen	Het deeg voorzichtig behandelen (niet ontgassen) en opmaken als bolmodel en in ronde mandjes leggen die licht bestrooid zijn met roggebloem Snip
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	eventueel met nog iets roggebloem Snip
Insnijden	zie foto
Bakken	als vloerbrood
Baktijd	ca. 35 minuten