

## Authentiek gevuld brood bitterkoekje, dadel, vijgen

### Authentieke gevuld

Authentiek recept voor het maken gevulde broodsoort op basis van Prido in combinatie kleine bitterkoekjes, dadels en vijgen.



Foto: Authentiek gevuld met bitterkoekjes, dadel en vijgen

#### BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/ PROEFBAKKERIJ MENEBA  
 TELEFOON 010-42 38 357  
 OF NEEM CONTACT OP MET UW  
 BAKTECHNISCH ADVISEUR

## Authentiek gevuld brood bitterkoekje, dadel en vijgen

Samenstelling	%	Vulling	%
Orchidee	80	Kleine bitterkoekjes	20
Prido	20	Dadel	12,5
Zout	2	Vijgen	12,5
Gist	1,5		
Water ca.	70		

### Werkwijze

Mengen	5 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg, water 60 – 5 – 5
Deegtemperatuur	27°C, denk aan watertemperatuur, oploop ca. 5°C minder dan normaal)
Vulling	direct doordraaien
Bulkrijs	ca. 150 minuten
Afwegen en vormen	naar gewenst model
Narijs	ca. 45 minuten
Decoreren	met Snip (roggebloem)
Knippen	met schaar zie foto
Bakken	als authentiek gevuld brood

\* Uitgaande van 8.000 kg Orchidee en 2.000kg Prido