

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
Verdelen	in 5 stukken van 3.400 gram*
Bulkrijfs	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