

# Gevuld authentiek

## Gevuld authentiek

Verschillende soorten vulling geven vele verschillende karakters aan het brood.

### Vullingen:

1. 500 gr. Elitehaver (24u) geweekt in rode port, 150 gr. pruimen en 0,2 gr. piment
2. 400 gr. Tutti-frutti, 200 gr. pruimen
3. 500 gr. grof geraspte kaas, 250 gr. gebakken uitjes en 40 gr. sambal
4. 600 gr. olijven in olie en knoflook en 50 gr. gebakken uitjes
5. 250 gr. bacon, 150 gr. gebakken uitjes en 100 gr. verse salie
6. 400 gr. Gruyerekaas in blokjes, 200 gr. chorizoworst en 100 gr. gebakken uitjes
7. 600 gr. rozijnen, suiker en 10% caramelcompound, suiker in de voorslag strooien



Foto: *Gevuld authentiek met Tutti-Frutti*

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Gevuld authentiek

Samenstelling	%	Vulling	%
Orchidee	80		
Prido	20		
Zout	2		
Gist	1,5		
Water ca.	70		

### Werkwijze

Mengen	5 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg, water 60-5-5
Deegtemperatuur	27°C, watertemperatuur oploop ca. 5°C minder dan normaal
Verdeling	in 5 stukken van 3.400 gr Uitgaande van 8.000 gr Orchidee en 2.000 gr Prido
Vulling	<i>Direct doordraaien</i>
Bulkrijfs	ca. 150 minuten
Afwegen en vormen	naar gewenst model
Narijs	ca. 45 minuten
Decoreren	naar eigen inzicht
Bakken	iets stoom