

# Ontbijtkoek

## Ontbijtkoek

Luxe recept voor  
traditioneel lekkere  
ontbijtkoek op basis van  
roggebloem Snip.



Foto: Impressie mogelijkheden ontbijtkoek

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

	Inschietoven	Rotatieoven
Inschieten	200°C	140°C -> 15 minuten
Temperatuur	aflopend naar 170°C	180°C -> 25 minuten
		190°C -> 22 minuten
Baktijd	max. 62 minuten	max. 62 minuten

Meneba haalt het beste uit graan.

## Ontbijtkoek

Samenstelling	%	Vulling	%
Gronddeeg:		Gronddeeg	100
Snip Roggebloem	100	Koekzoet*	18
Koekzoet	85	Koekkruiden*	1,5
Water	46	Karam*	1,0
Oude koek	10	Vulkaan*	0,6
		*berekenen over hoeveelheid gronddeeg	

### Werkwijze

Snijden	oude koek in stukjes en Snip roggebloem zeven
Koken	koekzoet, water en oude koek aan de kook brengen, dan doorroeren met garde, opnieuw koken tot 104°C
Mengen	kooksel door de roggebloem draaien tot de bloem helemaal weg is, bijkrabben, temperatuur gronddeeg 65°C
Uitstorten	op ingesmeerde alu-plaat, dun bestrijken met olie. Na afkoeling afdekken met plastic, min. 24 uur bewaren (10-15°C)
Draaien	na deegrust gronddeeg (5500gr per bak) los draaien en koekzoet toevoegen en wegdraaien. Daarna koekkruiden zeven en goed doordraaien, dan Karam en Vulkaan zeven en goed doordraaien.
Bijkrabben	de kuipwand en bodem goed bijkrabben (natte krabber)
Mengen	deeg homogeen mengen, maar niet te lang
Verdelen	deeg verdelen over koekbak 6650 gr, (96*26cm), vlak strijken