

10.1 drievlecht enkel of dubbel (2 eenheden)

170

VLECHTBRODEN

BROODBAKKEN PRAKTIJK

deegtemperatuur: 24°C	oventemperatuur: 230°C	baktijd: 30 minuten
-----------------------	------------------------	---------------------

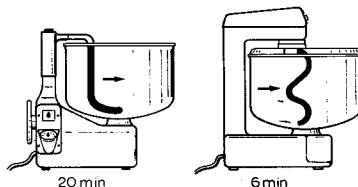
Grondstoffen	in %	in grammen		Materiaal
		2 stuks	4 stuks	
patentbloem	100	1000	2000	bakje met stuifbloem
gist	5	50	100	deegkrabber
zout	2	20	40	thermometer
suiker	1	10	20	plank met kleedje
melkpoeder	6,5	65	130	liniaal
kleinbroodcrème	4	40	80	eistrijkseel met kwast
water	50	500	1000	bakplaat
				bankstoffertje
				melkbrood ouwel
				rolstokje

Werkwijze

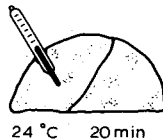
Aanwijzingen

1 Kneed een soepel, glad en stevig deeg:

- in diosna 20 minuten,
- in snelneder 6 minuten.



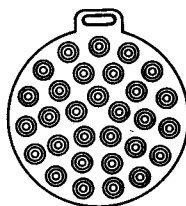
2 Maak van dit deeg een bol en leg deze op een plank tussen een kleedje.



Controleer de deegtemperatuur:
warmer: rijstijden verkorten,
kouder: rijstijden verlengen.

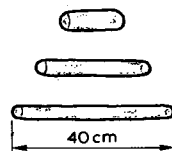
3 Eerste voorrijs 20 minuten.

4 Met de machine verdelen. Op het benodigde aantal deegstukken brengen.



Aantal deegstukken:
2 enkele vlechten: 6 deegstukjes
2 dubbele vlechten: 12 deegstukjes
4 enkele vlechten: 12 deegstukjes
4 dubbele vlechten: 24 deegstukjes

5 De deegstukjes opbollen en direct aanpunten. Uitrollen in etappes tot een lengte van 40 cm.



6 Vlechten volgens voorbeeld.



7 Op schone, licht ingesmeerde platen zetten.



Melkbroodouwel