

deegtemperatuur: 25°C

oventemperatuur: 260°C

baktijd: 6..8 minuten

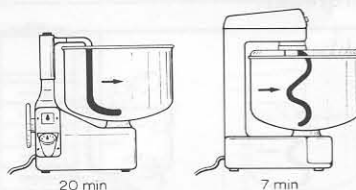
Grondstoffen	in %	in grammen			Materiaal
		15 stuks	30 stuks	60 stuks	
patentbloem	100	500	1000	2000	bakje met stuifbloem
gist	6	30	60	120	deegplank met kleedje
zout	2	10	20	40	thermometer
kleinbroodcrème	8	40	80	160	deegsteker
melkpoeder	5	25	50	100	bakplaten
water	56	280	560	1120	eistrijksel met kwast
					bankstoffertje

Werkwijze

Aanwijzingen

1 Kneed een soepel, droog en stevig deeg:

- in diosna 20 minuten;
- in snelkneeder 7 minuten.



Wanneer er meer dan 30 broodjes gemaakt worden, het deeg verdelen in deegstukken voor 30 broodjes.

2 Deegstukken glad opbollen en op een plank tussen een kleedje leggen.

3 Voorrijfs van 25 minuten.

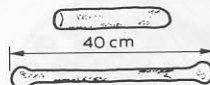


Controleer de deegtemperatuur. Hogere temperatuur: rijstijden verkorten. Lagere temperatuur: rijstijden verlengen.

4 Verdelen en glad opbollen.



5 In drie etappes de deegbolletjes uitrollen tot strengels van 40 cm.



6 Het gewenste model vormen (minimaal vijf modellen).



Gelijkmatig uitrollen met kleine koppen.

7 De deegstukjes meteen op schone, licht ingesmeerde platen zetten (20 stuks per plaat).

De bolletjes worden op een met rijstbloem bestrooide bank of plank of op een met een deegkleedje bedekte

8 Strijken met wicks of eistrijksel.



Glansmiddel niet langs de broodjes laten lopen.