

Heksentak of Heksenkring (Halloween)

Tarwebloem	90,0 %	9.000 gram
Rusti-Krustis	10,0 %	1.000 gram
Gist	4,0 %	400 gram
Water	55,0 %	5.500 gram
Vulling		
Cranberry's of noten	50,0 %	5.000 gram

Een product waarmee u uw klanten tijdens Halloween kunt verrassen. Heerlijk (stok)brood met noten en cranberry's. Leuk om samen met Halloween producten te etaleren. Succes verzekerd!

Kneden: Van de grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden.

Deegtemperatuur: 24-25 graden.

Afwegen: 450 gram.

Puntrijs: 15 minuten.

Vormen: Opmaken als stokbrood. Direct knippen of insnijden en vormen als een dennentak.

Narijs: 70 minuten.

Decoreren Insnijden al naar gelang gewenste scheuring.

Bakken: Voor het bakken decoreren met roggebloem. Ca. 25 minuten bij 250°C met voldoende stoom. Na 5 minuten terugzakken naar 230°C. Voor een stevige korst stoom de laatste 10 minuten bakken met schuif open.

Tip: Noten en cranberry's minimaal 2 uur laten weken!

Vulling: In de eerste versnelling de vulling doordraaien.