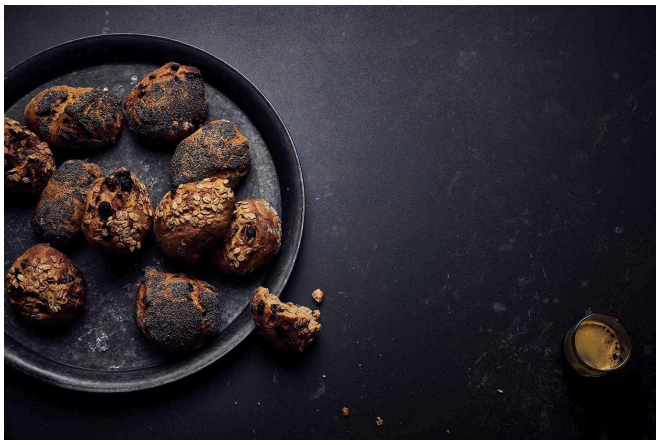
Vruchtenbroodjes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	20 Mins
Gaartijd	1 Hrs 25 Mins
Stuks	12
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

Volkorenbroodjes met gedroogde vruchten en noten

Deeg

300 g lichte speltbloem

200 g spelt-volkorenbloem

1½ tl zout

½ blokje gist (ca. 20 g)

300 ml water

50 g boter, zacht

100 g gedroogde abrikozen, grof gehakt

100 g gedroogde vijgen, grof gehakt

100 g gedroogde pruimen, grof gehakt

50 g walnoten, grof gehakt

50 g sultanarozijnen

Vormen

kleine hoeveelheid
speltvlokken

kleine hoeveelheid maanzaad

Deeg

Alle ingrediënten tot en met de boter in een kom doen en tot een zacht, glad deeg kneden. De overige ingrediënten toevoegen en goed door het deeg kneden.

Van het deeg een bol vormen. Het deeg in een kom op de bodem van de ovenruimte plaatsen en met de functie Profi-bakken (32 °C) 1 uur laten rijzen tot het deeg in grootte is verdubbeld.

Vormen

Het deeg in 12 porties verdelen en bollen vormen. De bollen met water bevochtigen en met speltvlokken of maanzaad bestrooien, licht aandrukken.

Op een met bakpapier beklede bakplaat leggen en elk broodje kruiselings insnijden.

Gedurende 20 minuten laten rijzen.

Bakken

Verwarm de ovenruimte met Profi-bakken Brood voor op 190 °C.

De broodjes 25 minuten op het middelste niveau bakken.

De broodjes op een rooster laten afkoelen.

Gaarstappen

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 1 Hrs

Deeg na het rijzen verder verwerken.

Ovenruimte tot 190 °C op Hot air (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Profi-bakken rustiek 190 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Bakplaat

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022