

## Recept Wittebroodjesassortiment

### 10 PUNTJES, 10 WITTE BOLLEN EN 10 WITTE BOLLEN MET MAAN- EN/OF SESAMZAAD

#### Productiegegevens

Bakken:	265 °C/7-9 minuten
Rijskast:	30 °C/70% RV
Kneden:	2 minuten mengen/5 minuten kneden
Deegtemperatuur:	25 °C
Afwerking:	eistrijksel, maanzaad en sesamzaad

#### Recept

stuks	30 stuks	%	grondstof	bijzonderheden
	1000 gram	100	patentbloem	zeven
	80 gram	8	gist	
	17 gram	1,7	zout	na het mengen toevoegen
	20 gram	2	witte basterdsuiker	
	40 gram	4	broodvet	
	130 gram	13	kleinbroodpoeder	door de bloem zeven
	ca. 540 gram	ca. 54	water	op temperatuur brengen

#### Werkwijze

##### Vorbereidende werkzaamheden

- Stel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed, schone bank, bakplaten enzovoort.
- Verzamel gereedschappen en materialen.
- Reken het recept om naar de gewenste hoeveelheden.
- Zet materiaal voor de afwerking klaar
- Zorg voor water van de juiste temperatuur.

##### Productie

1. Weeg de grondstoffen af (het water het laatst).
2. Kneed een soepel, droog en niet te stevig deeg.
3. Weeg het deeg af in stukken voor dertig broodjes.
4. Bol de deegstukken glad en met stand op en leg deze tussen deegkleedjes.
5. Geef een voorrijs van 10 minuten.
6. Stel de verdeelbolmachine in.
7. Verdeel het deegstuk en bol de deegstukjes op.
8. Zet de broodjes meteen met de sluiting onder, in verband, op een schone, licht ingevette bakplaat of op een bakplaat met schone bakmat (3 x 5 per plaat). Vraag een demonstratie voor de puntjes.
9. Werk de broodjes af. Bestrijk ze hiervoor netjes met heel ei.
10. Geef een narijs van circa 45 minuten.
11. Bak ze licht goudbruin en zacht af.



**Afwerking/presentatie**

- Laat je producten afkoelen en verpak ze in plastic zakken (6, 8 of 10 verschillende broodjes per zak).

**Afrondende werkzaamheden**

- Laat je producten beoordelen door je docent.
- Ruim je werkplek op.