

Recept Minibroodjes

Productiegegevens

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

Recept

| stuks | 60 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 | |
| | 50 gram | 5 | broodvet | |
| | 120 gram | 12 | kleinbroodpoeder | door de bloem zeven |
| | ca. 520 gram | ca. 52 | water | op temperatuur brengen |

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden

- 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. Knead een soepel, droog en niet te stevig deeg.
3. Weeg het deeg af op 2 stukken van 900 gram.
4. Bol de deegstukken glad en met stand op en leg deze tussen deegkleedjes.
5. Geef een voorrijs van 10 minuten.
6. Verdeel het deegstuk over de rode plaat en bol de deegstukjes op.
– Denk erom dat alle deegstukjes even groot zijn! –
7. Zet de broodjes op de werkbank en werk de broodjes af. Bestrijk ze hiervoor netjes met heel ei.
8. Zet de broodjes meteen met de sluiting onder, in verband, op een schone, licht ingevette bakplaat of op een bakplaat met schone bakmat (4 x 5 per plaat).
9. Geef een narijs van circa 50 minuten.
10. Bak ze licht goudbruin en zacht af.

Afwerking/presentatie

- Laat je producten afkoelen en verpak ze in plastic zakken.

Afrondende werkzaamheden

- Laat je producten beoordelen door je docent.
- Ruim je werkplek en de bakkerij op.

