

Recept Witte puntjes en vlechtbroodjes

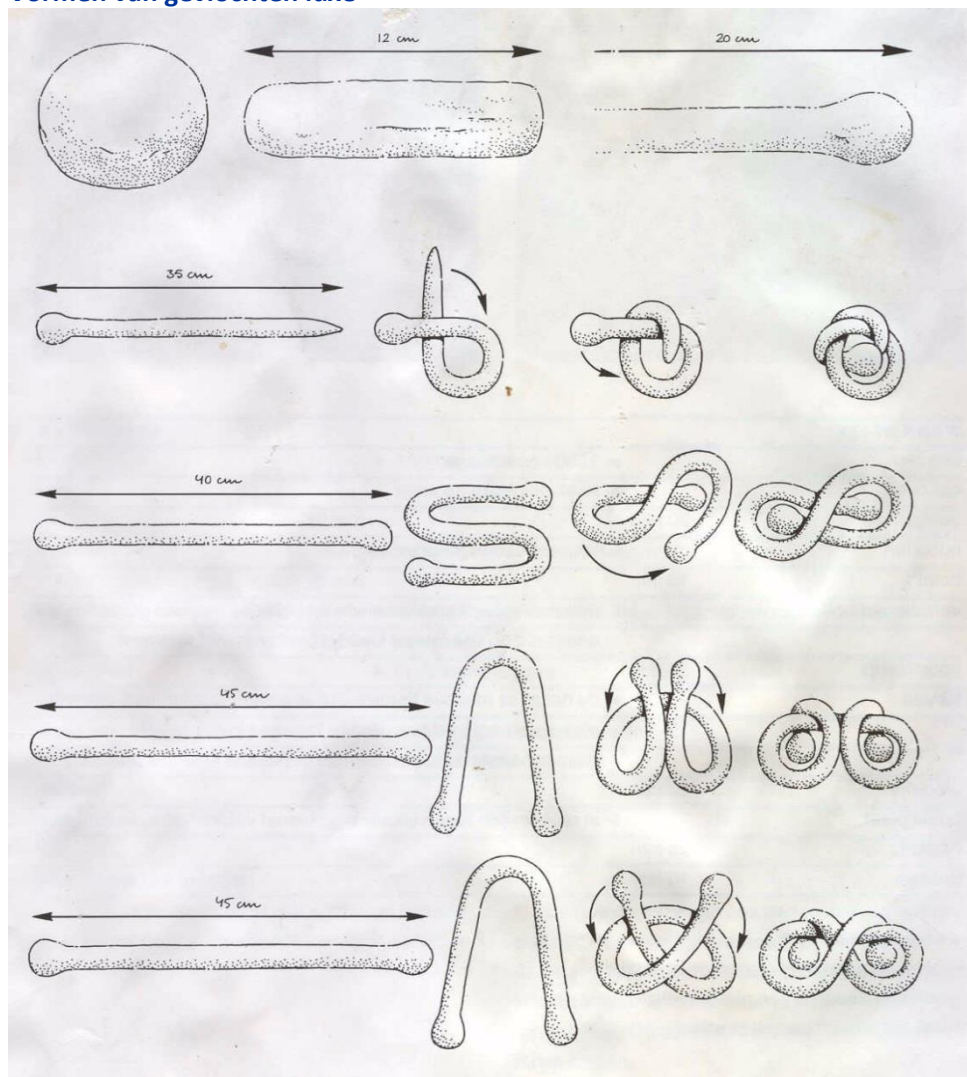
Productiegegevens

Bakken: 265/255 °C/6-9 minuten
 Rijskast: 30 °C/70% RV
 Kneden: 2 minuten mengen/5 minuten kneden
 Deegtemperatuur: 25 °C
 Afwerking: eistrijksel

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	NIET zeven
	ca. 540 gram	ca. 54	water	op temperatuur brengen

Vormen van gevlochten luxe



Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden

- Stel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed, schone werkbank, 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, alleen wanneer je meer dan dertig broodjes maakt.
4. Bol de deegstukken glad en met stand op en leg deze tussen deegkleedjes.
5. Geef een voorrij van 10 minuten.
6. Stel de verdeelbolmachine in. Vraag de docent om informatie.
7. Verdeel het deegstuk en bol de deegstukjes op.
8. Leg de broodjes op de werkbank, met de sluiting onder, en plaats hierover een deegkleedje.
9. Vorm in series van 5 de gevlochten luxe, zie voorbeeldschema.
10. Zet de broodjes meteen, in verband, op een schone, licht ingevette bakplaat of op een bakplaat met schone bakmat (3 x 5 per plaat).
11. Maak ook 15 puntjes en bestrijk alles broodjes met heel ei.
12. Geef een narijs van circa 45 minuten.
13. Bak ze licht goudbruin en zacht af.

Afwerking/presentatie

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

Afrondende werkzaamheden

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