

Recept Gevlochten speculaasbroodjes

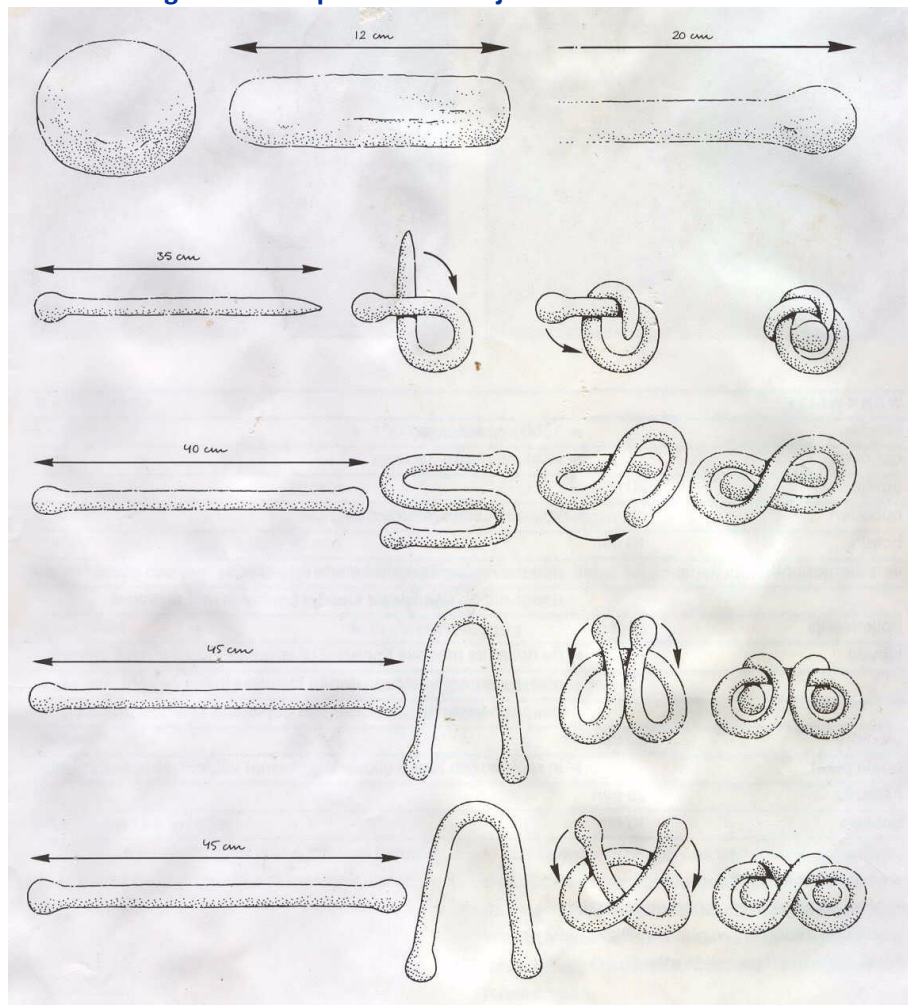
Productiegegevens

Bakken: 265/255 °C/7-9 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
	100 gram	10	gist	
	17 gram	1,7	zout	na het mengen toevoegen
	30 gram	3	citroenrasp	
	80 gram	8	roomboter	
	130 gram	130	vruchtenbroodpoeder	door de bloem zeven
	70 gram	7	speculaaskruiden	door de bloem zeven
	160 gram	16	heel ei	
	ca. 480 gram	ca. 48	water	op temperatuur brengen

Vormen van gevlochten speculaasbroodjes



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 als je er meer dan dertig maakt.
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. Leg de broodjes op de werkbank, met de sluiting onder, 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 (3 x 5 per plaat).
11. Strijk alle broodjes netjes af met heel eil.
12. Geef een narijs van circa 45 minuten.
13. Bak ze licht goudbruin en zacht af.

Afwerking/presentatie

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

Afrondende werkzaamheden

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