



# ALGIST BRUGGEMAN.

## BBQ Flutes

Recept	Kg bloem	Kg deeg	
	6	...	
	%	kg	
Tarwebloem	90,00	5,400	
Roggebloem	10,00	0,600	
Water	50,00	3,000	
Crème de levain	10,00	0,600	
Bruggeman Plus	1,00	0,060	
Zout	1,60	0,096	
Lookpoeder	0,75	0,045	
Oregano	0,50	0,030	
Olijfolie	2,00	0,120	
Croustilis Plus	3,00	0,180	
zwarteolijfschijfjes	20,00	1,200	
Zongedroogde tomaten	20,00	1,200	

Total weight: **12,530**

### Proces

mengen\*  
Kneden\*

5 minuten in eerste versnelling  
6 minuten in tweede versnelling  
olijfolie straalsgewijs toevoegen bij aanvang 2e versnelling  
olijven en tomaten na de kneding kort ondermengen

deeg T°  
Bolrijs

25°C  
deeg afwegen in stukken van 3,1kg  
30 minuten laten rusten. Verdelen in 30 stuks en opbollen

Rijzen\*

30 minuten rust  
uitrollen (25cm)  
60 minuten aan 30°C  
afwerken naar keuze\*

Afbakken\*  
Rotatieoven  
**opmerkingen**

oven voorverwarmen op 250°C  
afbakken op 220°C 11 minuten stoom toevoegen.

de flutes kunnen afgewerkt worden met:

Roggebloem

Strooikaas => gruyerre

Spek => spek voor het rijzen los rond de flute draaien (niet aanspannen)

\* standaard recepten en procedures zijn afgestemd op de grondstoffen en infrastructuur die we bij Algist Bruggeman gebruiken. Daarom bestaat er de mogelijkheid dat sommige factoren moeten aangepast worden.