KOMPLET Nordländer

Herfstbrood

KOMPLET Nordländer	4250 g
Bloem	750 g
Gist	150 g
Water	2875 g
KOMPLET Pluspan universel	120 g
Honing	625 g
Gehakte en geroosterde hazelnoten	500 g
Rozijnen	800 g
Gedroogde abrikoos	800 g

Bereiding

Kneedtijd : Meng gedurende 3 min. op lage snelheid alle ingrediënten behalve de hazelnoten en het gedroogde fruit , daarna 12 min. op hoge snelheid en voeg vervolgens de rozijnen en het fruit toe en meng nog 1 min. op lage snelheid .
Massa fermentatie : 20 min.
Gewicht deegstukken : Deegstukken van 850 g afwegen en licht opbollen
Bereiding : Langwerpig opmaken en in een bakvorm leggen
Rijstijd: 60 min.
Baktemperatuur : 240°C aflopend naar 200°C
Baktijd : 70 min., 10 min. voor het einde van de baktijd sleutel openen

UIT HET GOEDE
HET BESTE BAKKEN !

KOMPLET Benelux GmbH & Co KG Lampertskaul 10 – L -9952 Drinklange Tél.:+352 99 76 39
info@kompletbenelux.com – www.kompletbenelux.com