

Délipure Vruchtenbrood.

Deeg

DÉLIPURE	10000 g
Bloem	10000 g
Water	9600 g
Gist	400 g
MAESTRO LUXE	1400 g

Vulling

Krenten	4000 g
Gedroogde abrikozen	4000 g
Cranberries	4000 g

Werkwijze

Van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg kneden.

Meng onmiddellijk na de kneiding de vulling eronder.

Bulkrijs: 10 min

Afweeggewicht: 350 g

Bolrijs: 30 min

Langsteken en 3x4 stuks op een bakplaat leggen.

Narijs: 60 min

Licht bestrooien met roggebloem en over de lengte insnijden Bakken: +/- 30 min op 190 °C .

Scan mij voor
meer ideeën!



nv Zeelandia

Industriepark Noord
Nijverheidsstraat 58-60,
B - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68

E info@zeelandia.be

W zeelandia.be

 **Zeelandia**