

BOERENBROOD MET NOTEN EN ROZIJNEN

Voor 50
broodjes



Ingrediënten

- 1900 g meel T55
- 210 g roggebloem
- 1415 g water
- 17 g gist
- 38 g zout
- 170 g walnoten
- 250 g rozijnen

Bereiding

Basistemperatuur	56° C
Kneden	5 min. op snelheid 2 + 5 minuten op snelheid 3 en vervolgens de noten en rozijnen door het deeg mengen, die u van tevoren in de mini-cutterkom van de RM8 gedurende 1 minuut op snelheid 2 heeft gehakt.
Voorrijs	
Wegen	80 g bolletjes vormen.
Bolrijs	15 min
Vormen	Bolletjes vormen, met meel bestuiven en met een kruis inkerven.
Narijs	45 min
Afwerken	
Bakken	15 min op 250° C

• Vormen



Varianten: In plaats van walnoten en rozijnen kunt u fijngehakte chorizo, hazelnoten, vijgen, emmentaler, spekjes, olijven etc. gebruiken.