

Snelle Wietse

ROGGEBLOEM 00 LUXE

RECEPTUUR GRONDDEEG

100 % Roggebloem 00	
Luxe.....	5.000 gram
65 % Koek zoet.....	3.250 gram
20 % Bruine basterd R3.....	1.000 gram
10 % Oude koek.....	500 gram
35 % Water.....	1.750 gram
0,5 % Azijn.....	25 gram

WERKWIJZE

- Roggebloem 00 luxe in de machine zeven. Bij Roggebloem Uniek is zeven niet nodig.
- Restant koek in het water oplossen en samen met het koek zoet aan de kook brengen.
- De kokende massa door de Roggebloem draaien tot een goede samenhang verkregen is.
- Gewenste verstijfselingstemperatuur 65°C.
- Direct uit de machine halen.
- Uitdrukken op platen om het deeg snel te koelen ± 5 cm dik, dun afstrijken met olie.
- Als het deeg afgekoeld is, afdekken met plastic om uitdroging te voorkomen.
- Deeg rust minimaal 24 uur.

RECEPTUUR KOEK(BRAKEN)

100 % Gronddeeg.....	10.000 gram
1,25 % Traka.....	125 gram

VULLING

7,5 % Suikernibs P3.....	750 gram
7,5 % Candy suiker stukjes.....	750 gram
7,5 % Confru appel 7x7 mm.....	750 gram

WERKWIJZE

- Kapselplaatjes bekleden met siliconenpapier en insmeren met lossingsmiddel, zijanten goed dik.
- Gronddeeg, mengen met de bakpoeder en de vulling er doordraaien.
- Zit alles er goed door stoppen en afwegen op 1.500 gram (plaatje ca. 20 x 60 cm).
- Rechthoekig stuk maken en uitrollen op + 10 mm past het precies in het plaatje.
- Snijden naar wens met fiets, en eventueel afstrijken met ei (blijft het lactose vrij).
- Bakken bij ca. 210°C gedurende ± 18 minuten.
- Na het bakken een beetje af laten koelen en breken op de ingesneden maat.

