CONFETTISTOKBROOD MET ZAADJES

RECEPT

Grondstoffen

• Vesuve	4 kg
• Cerestine wit	1 kg
• Gist	125 g
• Water	3,2 l
• Zout	85 g

Kneding

Spiraalkneder	4 + 5’
Trage kneder	5 + 10’
Deegtemperatuur	24 - 25°C

Rust- en rijstijden

Voorrijs: 30’
Afwegen: 350 g en halflang steken
2° rust: 20’
Langsteken met machine of met de hand.
Ofwel in stokbroodnetjes leggen (voor rotor)
of tussen bestrooide doeken laten rijzen (voor vloeroven).
Narijs: ± 90’ op 28°C
Stokbroden voor vloeroven op tapijten leggen en insnijden voor inovenen.
Ook stokbroden in netjes insnijden voor het inovenen.

Bakproces

Rotoroven	230°C ± 22’ met stoom
Vloeroven	220°C ± 22’ met stoom

Ceres nv · Vilvoordselaan 300 · 1130 Brussel
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be

CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP

ZADENMIX VOOR BROOD

RECEPT

Je kan geroosterde zaadjes toevoegen aan verschillende bloemsoorten zoals Doré, Superbaguette, Parisienne, Fleuriane en Cerestine wit.

Voor 10 kg bloem
Toast 750 g Deco 7.0-zadenmengeling gedurende 15 tot 20 minuten in een oven van 200°C.
Overgiet de getoaste graantjes met 750 ml koud water.
Laat de samensteling afkoelen en gebruik ze aan het begin of einde van de stokbroodkneding.

Ceres nv · Vilvoordselaan 300 · 1130 Brussel
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be

CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP