



NOTEN-ROZIJNENSTOKBROOD MET CERE 7

RECEPT

Grondstoffen

• Cere 7	5 kg
• Water	3,25 l
• Gist	125 g
• Zout	85 g
• Pistoletverbeteraar	50 g
• Okkernoten	500 g
• Rozijnen	750 g

Kneding

Spiraalkneder	1° versnelling	4’
	2° versnelling	4’

Voeg de rozijnen en okkernoten pas toe tegen het einde van de kneding en laat ze goed ondermengen.

Deegtemperatuur 24 - 25°C

Rust- en rijstijden

Voorrijs: 30’
Afwegen: 350 g en halflang steken
2° rust: 20’
Langsteken en op tapijten leggen of tussen deegdoeken laten rijzen.
Narijs: ± 60’
Insnijden voor het inovenen en bestrooien met roggebloem.

Bakproces

Bakken	220°C met stoom
Baktijd	± 23’

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