NOTEN-ROZIJNENBROODJES MET CERESTINE BRUIN

INGREDIËNTEN

5 kg	Cerestine bruin	750 g	gebroken okkernoten
2,75 l	water	750 g	rozijnen
300 g	gist	100 g	suiker
750 g	vetstof	100 g	zout
100 g	actieve verbeteraar		

RECEPT

- Meng alle ingrediënten behalve het zout, de vetstof, de noten en de rozijnen tot je een gebonden deeg krijgt.
- Voeg de vetstof en het zout toe en kneed alles met een spiraalkneder 4 + 8 minuten tot een glad en homogeen deeg. Heb je een trage kneder? Zet die dan 5 + 15 minuten aan het werk.
- Meng de noten en de rozijnen nog door het deeg.
- Zorg ervoor dat de temperatuur van het deeg tussen 26 en 27°C ligt en laat het 15 tot 20 minuten rusten.
- Weeg daarna stukken van 400 of 600 g af en verwerk ze tot lange vloerbroodjes.
- Bestrooi ze met bloem en werk af met nog een paar schaarknippen.
- Laat het deeg ongeveer 45 minuten rijzen en bak het een 30-tal minuten in een stoomoven op 220 à 230°C.

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