


Naam recept: Pan de Higos (10 stuks)

	<i>Ingrediënten:</i>	
	3500 gram volkorenbrooddeeg 100 gram speltbloem 50 gram gist 250 gram yoghurt 150 gram dadels 150 gram vijgen 150 gram cashewnoten 150 gram hazelnoten	100,0% 2,8% 1,4% 7,1% 4,3% 4,3% 4,3% 4,3%
<i>Deegtemperatuur: 27°C.</i>		
<i>Werkwijze:</i>		
Afwegen	alle grondstoffen, (deeg zie recept volkorenbrood)	
Mengen	in deegkelder overige grondstoffen door volkorenbrooddeeg werken	
Afwegen	broden 450 gram per stuk broodjes 3000 gram voor 30 broodjes	
Uitkomst	broden, 10 stuks broodjes, 45 stuks	
Voorrijs	20 minuten	
Modelleren	brood, oppunten en in rijsmantjes leggen broodjes, verdelen en opbollen	
Narijs	ca. 40 minuten	
Inschieten	voor inschieten deegstukken op inschietapparaat leggen	
Bakken	230°C	
Baktijd	ca. 30 minuten	

