

Cougnou, 100 g met KOMPLET Briolux

BRIOLUX	10.000 g
water	3.700 g
gist	800 g
PATE LEVEE MARGARINE 4X2,5 KG	500 g
totaal	15.000 g

verwerking:

Variant per kg deeg:

- 150 g P4 suiker en 150 g rozijnen
- 150 g suiker en 150 g cranberries
- 100 g geroosterde hazelnoten en 100 g pistachenoten

Bereiding:

Kneadtijd (spiraal): 4 min. in 1ste versnelling + 8 min. in de 2de versnelling. Voeg de varianten toe en meng gedurende 1 min.

Deegtemperatuur °C: 26°C

Deegrust massa: 15 min.

Gewicht deegstukken: 3000 g pour 30 stuks verdelen en bollen

Bolrijs: 15 min.

Vorm: Lang werken als een sandwich en dan het hoofd vormen

Rijstijd: 60 min. 28°C, 85% R.V

Afwerking voor het bakken: Doreren en dan eventueel insnijden

Baktemperatuur: 240°C

Baktijd: 12 min.



Uit het goede het beste bakken!

