

Rijckelaer met Panomix Multikoren Donker

Recept

5000	g	50,0 %	Panomix Multik. Donker (*)	} 100%
3000	g	30,0 %	volkorenmeel	}
2000	g	20,0 %	bloem	}
500	g	5,0 %	gist	
7000	g	70,0 %	water	
1500	g	15,0 %	Korent Ambacht	

Vulling

5000	g	50,0 %	gedroogde abrikozen
7500	g	75,0 %	vijgen
1500	g	15,0 %	water

Decoratie

1400	g		amandelstaafjes (20 g. per stuk)
------	---	--	----------------------------------



* Panomix Multikoren Donker bevat zout!

Werkwijze

De abrikozen en vijgen ca. 20 minuten weken met 1500 gram water.

Van alle grondstoffen met 60% water een goed afgekneed deeg vormen.

De laatste 10% in gedeeltes toevoegen als voor Allinson.

Direct de vulling doorwerken.

Deegtemperatuur 30°C.

Voorrijs 20 minuten.

Afwegen 450 gram.

Opmaken en decoreren.

Narijs 60 minuten.

Bakken met stoom.

Oventemperatuur 220°C.

Baktijd 35 minuten.

Uitkomst 70 stuks