

## PRODUKTIE WERELDBOL

10% wereldbol mix  
90% tarwebloem  
10% desem\*  
3% desemCultuur\*  
1,8 zout  
65/68 % water

\* Bij het gebruik van desem gebruiken wij bij Driekant een verdeling van eigen cultuur en cultuur van Bak Speciaal. Iedere bakker kan daar zijn eigen keuzes in maken. Al deze culturen zijn immers anders.

Ingredienten mix : tarwebloem, luzerne, basilicum, oregano, rozemarijn

### Werkwijze:

5% van het water in de laatste 5 minuten van het kneedproces inwassen.

5 minuten mengen  
10/15 minuten kneden  
Deeg afkneden op +- 26 graden

Deeg afwegen op 7 kg , in ingevette bakken in de koelkast plaatsen.  
Laat het deeg 18 tot 24 uur rusten.

Afweeggewicht: 350 gram

Opbollen en de onderkant decoreren met zonnebloempitten.  
Mandjes bestrooien met roggebloem.  
Bollen in de mandjes plaatsen.

Narijs: in de rijskast 35 tot 45 min

Mandjes omdraaien op het inschiet apparaat, Ouwel plaatsen!

Bakken:  
35 tot 45 min.  
Schieten 260 graden  
Aflopend naar 245 graden  
(Afhankelijk van oven type)