Epistar Belle Meunière Zomers rosébrood met muesli

Een gebriocheerd broodje met rosé als deegvocht en een heerlijke mueslivulling.



Receptuur

Epistar Belle Meuniere	100%	1.000 g
Roséwijn	55%	550 g
Boter	15%	150 g
Levain	10%	100 g
Fijne suiker	8%	80 g
Ei	5%	50 g
Gist	2%	20 g
Zout: volgens wettelijke voorschriften		

Vulling:

Decor Mueslimix	60%	600 g

Decoratie:

Amandelschaafsel en ei

Werkwijze

Kneden	
Type spiraal	6 min traag + 6 min snel

	Draai na de kneding de vulling erdoor.
Deegtemperatuur	25°C
Rijsschema	
Voorrijs	15 min
	Afwegen 350 g en opbollen.
Bolrijs	30 min
	Opbollen, doreren met ei en de bovenkant door amandelschaafsel halen.
	Op platen met bakpapier leggen.
Narijs	In een redelijk koude narijskast 29°C.
Bakken	25 min/ 200-190°C