Artipur Capri Broodje met rode kool en appeltjes

Een heerlijk en verrassend broodje met een volle smaak van rode kool en appeltjes, gecombineerd met kruiden.

Receptuur

Artipur Capri	100%	1000 g
Water	56%	560 g
Levain Liquide	40%	400 g
Gist	0,2%	2 g

Zout volgens wettelijke voorschriften.

Vulling:

Rode kool (fijngesneden)	50%	500 g
Appelblokjes (Elstar) 1 cm	15%	150 g
Gerookte spekreepjes	5%	50 g
Kruiden (Kaneel, kruidnagel, gember, nootmuskaat/foelie.)	2%	20 g

Decoratie:

Gesmolten roomboter
Kaneelsuiker
Roggebloem Snip

Werkwijze

Kneding	
Type spiraal	6 min traag + 5 min snel
	Meng langzaam de vulling erdoor.
Deegtemperatuur	28°C
Rijsschema	
Voorrijs	90 min
	Geef na 45 min een doorslag aan het deeg.
Afwegen	450 g en opbollen
Bolrijs	30 min

Vormen	Opnieuw opbollen en op (geperforeerde) platen plaatsen.
Narijs	3,5 uur afgedekt in de bakkerij of koele rijskast (28°C). Of 24 u afgedekt in de koeling, in dat geval na uithalen nog 1,5 uur laten "recupereren". De broden die niet afgeboterd/ gesuikerd worden na het bakken, met roggebloem bestrijken.
Bakken	30 min/ 225°C (open de laatste 4 min het wasemschuif)
Decoratie	Bestrijken met gesmolten boter en rondom in de kaneelsuiker drukken.