

ONTDOOIEN VAN DEEGBOLLEN



- Voor het ontdooien van de deegbollen kun je gebruik maken van de aluminium koelzak en voldoende deegbakken. De snelheid van het ontdooien is ook afhankelijk van het aantal deegbakken met deegbollen. Maximaal 15 deegbollen per deegbak, 3 rijen van 5. Zie foto voor 11 deegbollen per deegbak.
- Doe de deegbollen 24 uur voor gebruik in de deegbakken om te ontdooien.
- Na het plaatsen van de deegbollen in de bak deze besprenkelen met wat druppels water. Tevens de onderzijde van de bak erboven met een natte doek vochtig maken. Dit zorgt ervoor dat het deeg voldoende vocht kan opnemen tijdens het ontdooien waardoor het niet uitdroogt.
- Afhankelijk van de buitentemperatuur en de ontdooi status van het deeg, de volgende ochtend een tijdstip nemen om de deegbakken uit de aluminium koelzak te halen. Eventueel verplaatsen naar een warmer vertrek en/of de deegbakken van elkaar afhalen om sneller op temperatuur te laten komen. Het deeg moet uiteindelijk op tijd op kamertemperatuur komen. Hierbij de onderzijde van de deegbakken opnieuw vochtig maken indien nodig, ze moeten niet uitdrogen.