

## JE OVEN IS OOK JE RIJSKAST!



### TIP VAN MARIAN DE BAKMADAM!

Gebruik je oven als RIJSKAST!

Iedereen die bakt heeft ook een rijskast in zijn keuken. Namelijk de oven.

Rijzen is voor heel wat hobby-bakkers een groot probleem. Je kan dit proces wat versnellen door je degen in de oven te laten rijzen.

Ik ga als volgt te werk:

- verwarm je oven tot 50°C. Indien mogelijk enkel met onderwarmte en circulatie (warme lucht)
- besproei de wanden van je oven met water uit een plantenspuit
- plaats je degen in de oven (dat kan perfect in meerdere niveaus)
- plaats je degen in de oven. Door de oven te openen zal de temperatuur zakken tot 40°C. Zorg dat die temperatuur niet boven de 40°C komt. Laat eventueel de deur op een kiertje staan. Of schakel de oven uit. Je hoeft de degen niet af te dekken.
- deze sandwiches waren zo op 30 min voldoende gerezen om te worden afgebakken.
- haal de gerezen degen uit de oven en verwarm de oven voor op de gewenste baktemperatuur.
- bak af!

Een vraag die ik hier nu veel zie opduiken is of die sandwiches niet gaan inzakken als je die uit de oven haalt. Neen! Maar natuurlijk zijn er regels te volgen. Zet die sandwiches niet in een koude ruimte, let op met openen van deuren en ramen. Vermijd tocht!

Natuurlijk is een goede opbol-techniek ook cruciaal. Je sandwiches moeten mooi gevormd worden. Dat is een kunst. Wil je die kneepjes zelf onder de knie krijgen? Schrijf je dan in op mijn bakworkshop deel 1! Een echte aanrader! Alle info op mijn website!

[www.bakkenmetmarian.be](http://www.bakkenmetmarian.be)