



## DECO KROKANT VLOERBROOD

### RECEPTUUR

#### Krokant kleinbrood

50 %	Premax Princenhof	5.000 gram
50 %	Tarwebloem Noorderkroon	5.000 gram
3 %	Bruinbroodpoeder	300 gram
1,5 %	Zout	150 gram
2,5 %	Verse gist	250 gram
56-58 %	Water	5.600-5.800 gram

#### Tijgerpapcoating

100 %	Tijgerpapcoating	1.000 gram
340 %	Water 30 °C	3.400 gram

### WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken, deegtemperatuur circa 27°C
- Afwegen en opbollen/oppunten
- Bol-/puntrijs van circa 45 minuten
- Opmaken als busbrood/vloerbrood
- Water en Tijgerpapcoating goed mengen, na 15 minuten is de pap voldoende gebonden
- Voor gebruik de pap mooi glad roeren
- De pap is vrij dun, omdat de pap als hechtmiddel wordt gebruikt
- Na opmaken dompelen in de coating en decoreren met zaden/granen



## DECO KROKANT VLOERBROOD

### VERVOLG RECEPTUUR

- Door de coating blijft de decoratie goed zitten en krijg je een mooie krokante korst
- Narijs van circa 75 minuten
- Bakken met voldoende stoom op 240°C in circa 35-40 minuten

### CLASSIFICATIES

Tijgerpapcoating:

 Non-GMO

Prémax Princenhof:

 Non-GMO

Tarwebloem Noorderkroon:

 Non-GMO  Transparante Keten