

# Extra grof volkoren

## RECEPTUUR

70 %	Volkorenmeel Natuur Extra	7.000 gram
3 %	Bruinbroodpoeder	300 gram
2.5 %	Gist	250 gram
4 %	Vitale gluten	400 gram
1.5 %	Zout	150 gram
50 %	Water	5.000 gram

## KOOKSTUK

30 %	Geschoonde tarwe	3.000 gram
60 %	Water	6.000 gram

## WERKWIJZE

- Minimaal een dag vooraf het kookstuk maken
- Alle grondstoffen maar NIET HET KOOKSTUK in de machine en het deeg voor 90 % afkneden. Vervolgens het kookstuk toevoegen en het deeg verder af kneden
- Deegtemperatuur 27°C
- Afwegen op heel of half en opbollen/punten
- Bol/puntrijs van ca. 50 minuten en vervolgens opmaken en in bv. lampion koppel leggen
- Narijs ca. 75 minuten
- Afbakken met voldoende stoom als busbrood

### TIP:

Houd rekening met het afweeggewicht i.v.m. hoge vochtdosering en drogestof eisen van het broodbesluit.



**EXTRA GROF  
VOLKOREN**