



## GEROOSTERD GEMALEN MEERGRANENBROOD

### RECEPTUUR

50 %	Prémax Geroosterd Gemalen Meergranen	5.000	gram
50 %	Tarwebloem Silverline	5.000	gram
3 %	Wit- of bruinbroodpoeder	300	gram
1,6 %	Zout	160	gram
2,5 %	Gist	250	gram
55-57 %	Water	5.500 - 5.700	gram

### WERKWIJZE

- Maak van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg
- Deegtemperatuur 27°C
- Afwegen en opbollen/oppunten
- Bol-/puntrijs circa 45 minuten
- Opmaken als grootbrood, zonder decoratie
- Narijs circa 70 minuten
- Bakken als grootbrood

### CLASSIFICATIES

Prémax Geroosterd Gemalen Meergranen:

 Non-GMO  100% Natuurlijk

Tarwebloem Silverline:

 Non-GMO  Transparante keten