

# Grof wit

## RECEPTUUR

70 % Tarwebloem Silverline	7.000 gram
3 % Witbroodpoeder	300 gram
2.2 % Gist	220 gram
4 % Vitale gluten	400 gram
1.5 % Zout	150 gram
Ca. 47 % Water	4.700 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 een 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.



## GROF WIT