

Haverbrood

RECEPTUUR

70 %	Tarwebloem Silverline	7.000 gram
3 %	Witbroodpoeder	300 gram
2.2 %	Gist	220 gram
2 %	Vitale gluten	200 gram
1.5 %	Zout	150 gram
0.5 %	Hardbroodpoeder (evt)	50 gram
Ca.10 %	Water	1.000 gram

KOOKSTUK/AROMASTUK

30 %	Premax Haver	3.000 gram
75 %	Water	7.500 gram

WERKWIJZE

- Minimaal een dag vooraf het kookstuk/ aromastuk maken
- Alle grondstoffen incl. kookstuk/aromastuk in de machine en een goed afgekneed deeg maken
- Deegtemperatuur 27°C
- Afwegen op heel of half en opbollen/punten
- Bol/punt rijs van ca. 50 minuten en vervolgens opmaken, eventueel decoreren en in koppel leggen
- Narijs ca. 75 minuten
- Afbakken met voldoende stoom op programma busbrood ca. 35 minuten

TIP:

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



HAVERBROOD