



# Hoogeiwit kleinbrood

## PRÉMAX HOOGEIWIT

### RECEPTUUR

50 %	Prémax Hoogeiwit.....	5.000 gram
50 %	Volkoren Natuur Extra.....	5.000 gram
15 %	Kleinbroodpoeder .....	1.500 gram
1,8 %	Zout.....	180 gram
6 %	Gist.....	600 gram
±53 %	Water.....	5.300 gram

### WERKWIJZE

- Maak een mooi soepel deeg, deegtemperatuur ca 26°C.
- Afwegen op bijvoorbeeld 1.900 gram en opbollen.
- Na 15 ,imuten verdelen/opbollen en eventueel afstrijken
- Narijs ca. 70 minuten.
- Bakken als kleinbrood, ca. 8 minuten.