

# Kleinbrood Krokant

## RECEPTUUR

50 %	Tarwebloem Artisaanaal	5.000 gram
50 %	Prémax IJsselmeer	5.000 gram
3 %	Hardbroodpoeder	300 gram
4 %	Gist	400 gram
1,8 %	Zout	180 gram
±53 %	Water	5.300 gram

## WERKWIJZE

- Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen op 1.700 gram en opbollen
- Na 15 minuten verdelen/opbollen
- Evt. decoratie vrij
- Narijs ca. 70 minuten
- Bakken met voldoende stoom als krokant kleinbrood

**KLEINBROOD**  
KROKANT