

Kleinbrood Zacht

RECEPTUUR

75 %	Prémax IJsselmeer	7.500 gram
25 %	Tarwebloem Springline	2.500 gram
15 %	Kleinbroodpoeder	1.500 gram
3 %	Neutrale creme	300 gram
5 %	Gist	500 gram
2 %	Zout	200 gram
±53 %	Water	5.300 gram

WERKWIJZE

- Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen en opbollen
- Na 15 minuten verdelen/opbollen
- Strijken met ei en eventueel decoreren met zonnebloempitten en/of pompoenpitten
- Narijs ca. 70 minuten
- Bakken als zacht kleinbrood

KLEINBROOD
ZACHT