

Koolhydraat- arm brood

RECEPTUUR

75 %	Premax Geroosterd Gemalen Meergranen	7.500 gram
6 %	Desem	600 gram
6 %	Vitale gluten	600 gram
3 %	Bruinbroodpoeder	300 gram
3 %	Gist	300 gram
1.5 %	Zout	150 gram
1 %	Hardbroodpoeder (evt.)	100 gram
10 %	Water	1.000 gram

KOOKSTUK/AROMASTUK

25 %	Premax "Pure Oorsprong"	2.500 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/puntrijs van ca. 45 minuten en vervolgens opmaken, eventueel decoreren en in koppel leggen
- Narijs ca. 75 minuten
- Afbakken met voldoende stoom op programma busbrood ca. 35-40 minuten

TIP:

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



KOOLHYDRAAT- ARM BROOD