



KOOLHYDRAATARM BROOD

RECEPTUUR

80 %	Prémax Multizaden	8.000 gram
20 %	Vitale gluten	2.000 gram
3 %	Hardbroodpoeder	300 gram
1,8 %	Zout	180 gram
3 %	Gist	300 gram
15 %	Margarine (olijfolie)	1.500 gram
+65 %	Water	6.500 gram

Koolhydraatarm brood op basis van deze receptuur bevat circa 13 gram verteerbare koolhydraten per 100 gram brood

WERKWIJZE

- Prémax Multizaden bij voorkeur 30 minuten in de week zetten met het water en de zout
- Vervolgens een goed afgekneed deeg kneden dit duurt aanzienlijk langer dan een volkorendeeg. Verschilt per machine maar gemiddeld een keer zolang
- Direct afwegen op gewenst gewicht en opbollen/oppunten
- Na 45 minuten rijs opmaken en decoreren met Prémax Multizaden
- Narijs circa 75 minuten
- Bakken minimaal 45 minuten bij circa 230°C

CLASSIFICATIES

Premax Multizaden:

 Non-GMO