

Licht meergranen

RECEPTUUR

84 %	Tarwebloem Springline	8.400 gram
3%	Witbroodpoeder	300 gram
2.2 %	Gist	220 gram
1.5 %	Zout	150 gram
0.5 %	Hardbroodpoeder	50 gram
17-20 %	Water	1.700-2.000 gram

KOOKSTUK/AROMASTUK

16 %	Premax "Pure Oorsprong"	1.600 gram
48 %	Water	4.800 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/punt rijs van ca. 50 minuten en vervolgens opmaken, eventueel decoreren en in koppel leggen
- Narijs ca. 75 minuten
- Afbakken met voldoende stoom op programma busbrood ca. 35 minuten

TIP:

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



**LICHT
MEERGRANEN**