



MEERGRANEN BESCHUIT

RECEPTUUR

Emmer 1:

50 %	Prémax Princenhof	5.000 gram
6 %	Melkpoeder	600 gram
8 %	Blanke stroop	800 gram
10 %	Basterdsuiker	1.000 gram
5 %	Ei	500 gram
5 %	Eidooier	500 gram
12,5 %	Gist	1.250 gram
35 %	Water (koud)	3.500 gram

Emmer 2: *(dag ervoor in de diepvries zetten)*

50 %	Super Patent Kristal	5.000 gram
1.3 %	Zout	130 gram
2 %	Vitale gluten	200 gram
4 %	Hardbroodpoeder	400 gram
12,5 %	Beschuitgelei	1.250 gram

WERKWIJZE

- Emmer 1 mengen: 3 minuten langzaam en 1 minuut snel
- Zetsel rijst van circa 90 minuten
- Emmer 2 doordraaien: 3 minuten langzaam en 10-15 minuten snel tot een mooi afgekneet deeg
- Afwegen circa 1300 gram en strak opbollen
- Na ± 15 minuten verdelen/opbollen
- Na ± 15 minuten platdrukken, op de plaat zetten en de ingevette beschuitdoppen erop zetten
- Bakken na voldoende rijst op circa 240°C

CLASSIFICATIES

Premax Princenhof:  Non-GMO