



## MEERGRANEN EIGEN WALDKORN

### RECEPTUUR

22 %	Prémax Robuust	2.200	gram
55 %	Tarwebloem Springline	5.500	gram
23 %	Volkoren Natuur	2.300	gram
1,6 %	Zout	160	gram
2,2 %	Gist	220	gram
2 %	Vitale Glutenpoeder	200	gram
3 %	Bruinbroodpoeder	300	gram
3 %	Kleurmout	300	gram
0,5 %	Hardbroodpoeder	50	gram
56-58 %	Water	5.600 - 5.800	gram

### WERKWIJZE

- Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden
- Deegtemperatuur 27°C
- Afwegen en opbollen/oppunten
- Bol/punt rijs circa 45 minuten
- Opmaken als grootbrood, decoratiefrij
- Narijs circa 70 minuten
- Bakken als grootbrood

**Tip** Wanneer je met Silverline in plaats van Springline wilt bakken, extra gluten gebruiken!

### CLASSIFICATIES

Premax Robuust:

 Non-GMO