

Meergranen IJsselmeer

RECEPTUUR

80 %	Prémax IJsselmeer	8.000 gram
20 %	Tarwebloem Silverline	2.000 gram
3 %	Bruinbroodpoeder	300 gram
1,6 %	Zout	160 gram
2,2 %	Gist	220 gram
54 %	Water	5.400 gram

WERKWIJZE

- Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden
- Deegtemperatuur 27°C
- Afwegen en opbollen/punten
- Bol/ punt rijst ca. 45 minuten
- Opmaken als grootbrood, decoratie vrij
- Narijs ca. 70 minuten
- Bakken als grootbrood

MEERGRANEN
IJSELMEER