

Meergranen kleinbrood

RECEPTUUR

84 %	Tarwebloem Springline	8.400 gram
15 %	Kleinbroodpoeder	1.500 gram
6 %	Gist	600 gram
1.7 %	Zout	170 gram
15-20 %	Water	1.500-2.000 gram

KOOKSTUK/AROMASTUK

20 %	Premax	
	"Pure Oorsprong"	2.000 gram
60 %	Water	6.000 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 26°C
- Afwegen op bv. 1.800 gram en deegstukken opbollen
- Bolrijs van ca. 20 minuten en vervolgens verdelen/opbollen
- Narijs ca. 75 minuten
- Evt. afspreiten met ei voor het afbakken of decoreren met zaden. Bakken met iets stoom gedurende 8 á 9 minuten

TIP:

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



**MEERGRANEN
KLEINBROOD**