



MEERGRANEN KLEINBROOD

RECEPTUUR

50 %	Koopmans Springline	2.500 gram
50 %	Prémax Markermeer	2.500 gram
15 %	Kleinbroodpoeder	750 gram
3 %	Neutrale creme	150 gram
5 %	Gist	250 gram
1,8 %	Zout	90 gram
+53 %	Water	2.650 gram

WERKWIJZE

- Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen en opbollen
- Na 15 minuten verdelen/opbollen
- Eventueel decoratiefrij
- Narijs circa 70 minuten
- Bakken als zacht kleinbrood

CLASSIFICATIES

Premax Markermeer:

 Non-GMO