

MEERGRANEN KLEINBROOD

Receptuur:

60	%	Tarwebloem "puur lokaal"	6.000 gram
20	%	Volkorenmeel "puur lokaal"	2.000 gram
20	%	Premax Multizaden	2.000 gram
15	%	Kleinbroodpoeder	1.500 gram
3	%	Brood crème	300 gram
2	%	Vitale gluten	200 gram
2	%	Zout	200 gram
6	%	Gist	600 gram
58-60	%	Water	5.800-6.000 gram

Werkwijze:

- Goed af gekneed deeg maken, deegtemperatuur 26°C
- Afwegen op 1.700 gram en opbollen, bolrijs 20 minuten
- Vervolgens verdelen/opbollen, strijken met ei en opzetten
- Narijs ca. 75 minuten afbakken met iets stoom op 250°C. gedurende ca. 10 minuten.