



MEERGRANEN MET BROEISTUK

RECEPTUUR

75 %	Tarwebloem Artisaanaal	3.750 gram
20 %	Desem	1.000 gram
1,6 %	Zout	80 gram
0,5 %	Hardbroodpoeder	25 gram
1 %	Gist	50 gram
32 %	Water	1.600 gram

Kookstuk

25 %	Prémax Robuust	1.250 gram
37,5 %	Water	1.875 gram

Decoratie pap

100 %	Tijgerpapcoating	1.000 gram
350 %	Water (circa 30°C)	3.500 gram

WERKWIJZE

- Mooi soepel deeg maken, inclusief kookstuk deegtemperatuur circa 26°C
- Deeg in een met olie ingesmeerde bak storten en circa 90 minuten laten rijzen
- Afwegen op gewenst gewicht en licht opbollen/oppunten
- Na 30 minuten als vloerbrood opmaken
- In de slappe tijgerpap dopen en vervolgens door het zadenmengsel
- Narijs circa 60 minuten
- Voor het inschieten eventueel insnijden
- Bakken met voldoende stoom op 230°C gedurende circa 35 minuten

CLASSIFICATIES

Premax Robuust:  Non-GMO