

# Meergranen stokbrood

## RECEPTUUR

10 %	Tarwebloem Artisaanaal	1.000 gram
10 %	Water	1.000 gram
0.3 %	Gist	3 gram

Meng deze grondstoffen en laat circa 100 % in volume vermeerderen bij een temperatuur van 27 graden (duurt een nacht).

70 %	Tarwebloem Artisaanaal	7.000 gram
1.5 %	Zout	150 gram
1 %	Gist	100 gram
0.5 %	Hardbroodpoeder	50 gram
10 %	Water	1.000 gram

## BIJ WASSEN

2 %	Olijfolie	200 gram
8 %	Water	800 gram

## KOOKSTUK/AROMASTUK

20 %	Premax Multizaden	2.000 gram
60 %	Water	6.000 gram

## WERKWIJZE

- Minimaal een dag vooraf het kookstuk/aromastuk maken
- Alle grondstoffen inclusief kookstuk/aromastuk in de machine en een goed afgekneed deeg maken. Wanneer het deeg klaar is, het bijwaswater erdoor draaien
- Deegtemperatuur 26°C
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen ca. 100 min
- Afwegen op 350 gram en voorzichtig aan de punt leggen zonder te ontgassen
- Na 15 min. opmaken en tussen de kledjes leggen
- Na een narijs van ca. 50 min afbakken met voldoende stoom op 235°C gedurende ca. 25 min

### TIP:

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



## MEERGRANEN STOKBROOD