

Multizaden krokant

RECEPTUUR

75 %	Tarwebloem Artisaanaal	7.500 gram
3 %	Hardbroodpoeder	300 gram
2 %	Vitale gluten	200 gram
1.5 %	Zout	150 gram
4 %	Gist	400 gram
10 %	Water	1.000 gram

KOOKSTUK/AROMASTUK

25 %	Premax Multizaden	2.500 gram
75 %	Water	7.500 gram

WERKWIJZE

- Minimaal een dag vooraf het kookstuk/ aromastuk maken
- Alle grondstoffen inclusief 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. 10 minuten en vervolgens nog een keer opbollen
- Wederom na 10 minuten de onderkant in de zonnebloempitten drukken en verdelen niet opbollen
- Narijs ca. 80 minuten
- Bakken als krokant brood met voldoende stoom

TIP:

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



**MULTIZADEN
KROKANT**