

# ROZIJNEN BOLLEN KLEINBROOD

## Receptuur:

60	%	Volkorenmeel "puur lokaal"	6.000 gram
40	%	Tarwebloem "puur lokaal"	4.000 gram
15	%	Vruchtenbroodpoeder	1.500 gram
5	%	Brood crème	500 gram
2	%	Zout	200 gram
8	%	Gist	800 gram
60	%	Water	6.000 gram

## Bijwassen:

8	%	Water	800 gram
---	---	-------	----------

## Werkwijze:

- Goed af gekneed deeg maken, bij wassen doe je wanneer je deeg af gekneed is, deeg temperatuur 26°C
- Vulling door draaien
- Afwegen op 1.800 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