

# Schnitt Brötchen

 **SILVERLINE**

## RECEPTUUR

100 % Silverline.....	10.000 gram
1,6% % Zout.....	160 gram
4 % Hard brood poeder...	400 gram
3,5 % Gist.....	350 gram
58-60 % Water.....	5.800-6.000 gram

## WERKWIJZE

- Maak een goed geknead deeg, soepel maar vrij stevig.
- Deegtemperatuur op ca 26°C.
- Afwegen en opbollen op bijvoorbeeld 1.700 gram (of 10 minuten bulkrijs voor de kleinbroodstraat).
- Na 10 minuten verdelen en opbollen of door de kleinbroodstraat.
- Na 10 minuten korte puntjes maken.
- Wanneer ze 10 minuten hebben gelegen, insnijden en met wat rijstestrooimeel bestrooien. Daarna omdraaien met de snede naar beneden.
- 20 minuten in de bakkerij laten staan en vervolgens los gestapeld een half uurtje in de diepvries.
- Vervolgens in de koeling zetten.
- Volgende dag ca. 45 minuten rijzen in de rijskast, of ca. 60 á 70 minuten bij laten komen buiten de rijskast.
- Bakken met voldoende stoom/ voorstomen op 220°C (winkeloven), gedurende ca. 10 minuten met een lage ventilatiesnelheid en vervolgens met een hoge snelheid gedurende ca. 4 minuten. Totaal is ca. 14 minuten.



ONTBIJT