

Tarwe rogge vloerbrood

RECEPTUUR

40 %	Tarwebloem Silverline	4.000 gram
40 %	Tarwemeel Volkoren Natuur Extra	4.000 gram
3 %	Bruinbroodpoeder	300 gram
2.5 %	Gist	250 gram
3 %	Vitale gluten	300 gram
1.6 %	Zout	160 gram
0.5 %	Hardbroodpoeder	50 gram
20 %	Water	2.000 gram

KOOKSTUK/AROMASTUK

20 %	Gebroken rogge	2.000 gram
50 %	Appelsap	5.000 gram

WERKWIJZE

- Minimaal een dag vooraf het kookstuk/ aromastuk maken
- Alle grondstoffen incl. kookstuk/aromastuk in de machine en een goed afgekneed deeg maken
- Deegtemperatuur 27°C
- Afwegen op heel of half en opbollen/punten
- Bol/puntrijs van ca. 50 minuten en vervolgens opmaken als vloerbrood
- Narijs ca. 75 minuten
- Decoreren met roggebloem en insnijden. Afbakken met voldoende stoom op programma vloerbrood ca. 35 minuten

TIP:

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



TARWE ROGGE VLOERBROOD