

# Tijgerbrood

## Nederland

### RECEPTUUR

|         |                       |                  |
|---------|-----------------------|------------------|
| 100 %   | Tarwebloem Silverline | 10.000 gram      |
| 6 %     | Desem                 | 600 gram         |
| 3 %     | Witbroodpoeder/crème  | 300 gram         |
| 1 %     | Melkpoeder            | 100 gram         |
| 1.5 %   | Zout                  | 150 gram         |
| 2.2 %   | Gist                  | 220 gram         |
| 55-56 % | Water                 | 5.500-5.600 gram |

### DECORATIE

|       |                    |            |
|-------|--------------------|------------|
| 100 % | Koopmans Tijgerpap | 1.000 gram |
| 220 % | Water              | 2.200 gram |

### WERKWIJZE

- Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden
- Deegtemperatuur 27,5°C
- Afwegen en opbollen/punten
- Bol / punt rijst ca. 50 minuten
- Tijgerpap aanmaken 100 % mix en 200 % water
- Opmaken als grootbrood
- Pap aanlengen met de laatste 20 á 25 %
- Tijgerpap voor vloerbrood direct aanbrengen, voor bus net voor het bakken dan ook de pap iets dunner maken
- Narijs ca. 70 minuten
- Bakken als grootbrood

**TIJGERBROOD**  
NEDERLAND