



TIJGER KROKANT KLEINBROOD

RECEPTUUR

Krokant kleinbrood

100 % Korstbloem	10.000gram
4 % Verse gist	400gram
1,5 % Zout	150gram
3 % Hardbroodpoeder	300gram
56-58 % Water	5.600-5.800gram

Tijgerpapcoating

100 % Tijgerpapcoating	1.000gram
220-240 % Water 30 °C	2.200-2.400gram

WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken
- Deegtemperatuur circa 27°C
- Direct afwegen 1.800 gram
- Opbollen
- Bolrijs 30 minuten
- Verdelen en opbollen
- Water en Tijgerpapcoating goed mengen, na 15 minuten is de pap voldoende gebonden
- Voor gebruik de pap mooi glad roeren
- Tijgerpapcoating aan het begin van de narijs aanbrengen
- Narijs circa 60 minuten
- Bakken met stoom bij 230°C gedurende 20 minuten

CLASSIFICATIES

Tijgerpapcoating:

 Non-GMO

Korstbloem:

 Non-GMO  100% Natuurlijk