

VOLKOREN PUUR LOKAAL

Receptuur:

100	%	Volkorenmeel "Puur Lokaal"	10.000 gram
3	%	Bruinbroodpoeder	300 gram
1	%	Brood crème	100 gram
1.5	%	Zout	150 gram
2.5	%	Gist	250 gram
64	%	Water	6.400 gram

Werkwijze:

- Goed afgekneed deeg maken, deegtemperatuur ca 27°C
- Afwegen op gewenst gewicht en opbollen(480 gram)
- Na ca. 50 minuten opmaken en in de koppels leggen, evt. decoreren met geplette tarwe
- Narijs ca. 70 minuten.
- Bakken met voldoende stoom op 245°C. gedurende ca. 35 minuten