

# Kiembrood

020006

De smaak van vroeger met de kennis van nu! Dit brood bevat gekiemde tarwe die niet alleen een heerlijke smaak geeft, maar bovendien zorgt voor een hogere voedingswaarde.

**Recept Grootbrood:**

Tarwebloem	500g
<b>Kiembroodmix</b>	<b>500g</b>
Gist	25g
Water	580g

**Werkwijze:**

Knead een soepel deeg.  
Deegtemperatuur: ca.26°C.  
Direct afwegen en opbollen.  
Bolrijs: 50 minuten.  
Opmaken.  
Decoreren met rijstebloem.  
Narijs: 70 minuten  
Afbakken: 250°C gedurende 35 minuten.

**Recept Kleinbrood:**

Tarwebloem	500g
<b>Kiembroodmix</b>	<b>500g</b>
Gist	60g
Water	580g

**Werkwijze:**

Knead een soepel deeg.  
Deegtemperatuur: ca.26°C.  
Direct afwegen en opbollen.  
Bolrijs: 20 minuten.  
Opbollen met verdeel/opbolmachine.  
Decoreren met rijstebloem.  
Narijs: 70 minuten  
Afbakken: 230°C gedurende 25 minuten.

