BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl




# BROODT

## OVERZICHT

Met dit Broodt recept maakt u heerlijk mals en ambachtelijk meergranenbrood op basis van echte oergranen. Dit brood bevat onder andere zonnebloempitten, lijnzaad, rogge, havervlokken, spelt, boekweit, gerst, quinoa, chiazaad en amaranth. Bovendien is dit Broodt vegan en geeft een nutri-score label A.

## INGREDIËNTEN

**Groep 1**

| Ingrediënt | KG | % |
|---|---|---|
| **Broodtmix** | 5.000 | 50.00 |
| Tarwebloem | 5.000 | 50.00 |
| Gist | 0.200 | 2.00 |
| Water | 5.000 | 50.00 |
| | **Totaal gewicht**: 15.200 | |

## METHODE

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnelling en 8,5 minuten 2de versnelling. Deegtemperatuur: 27°C. Deeg direct afwegen op 900 gram.
Bolrijs: 40 minuten. Opmaken. Narijs: 70 minuten.
Baktemperatuur: 245°C-230°C, Baktijd: ca.35 min met stoom.

## CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

## CATEGORIE

Brood

## GEBEURTENIS

Vegan

## EINDPRODUCT

Groot brood, Meergranenbrood