



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Groot brood

BRUINBROOD

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Tarwebloem	0.625
Volkorenmeel	0.625
<u>Quantum Plus Bruin</u>	0.013
Gist	0.250
Zout	0.019
Water	0.750
Totaal gewicht: 2.281	

METHODE

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnelling en 9 minuten 2de versnelling. Deegtemperatuur: 27°C.

Deeg direct afwegen op 920 gram.

Bolrijs: 40 minuten. Opmaken. Narijs: 70 minuten.

Baktemperatuur: 245°C-230°C, Baktijd: ca.35 min met stoom.