



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Groot brood, Krokantbrood

AUTHENTIEK BROOD MET FERMDOR ACTIVE DURUM

OVERZICHT

De toepassing van Fermdor Active Durum geeft een heerlijk korst aroma en een volle smaak in uw speciaal brood assortiment.

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG	%
Bloem	5.000	100.00
Water	3.100	62.00
<u>Fermdor Active durum</u>	0.200	4.00
Zout	0.075	1.50
Totaal gewicht:		8.375

METHODE

WERKWIJZE

Weeg alle ingrediënten af in een spiraalkneder.

Kneed 5 minuten op lage snelheid en 6-7 minuten op hoge snelheid.

Laat het deeg 30 minuten rusten in een plastic bak, met een beetje olie ingesmeerd,

met een deksel erop, of in de koelkast tot de volgende dag.

Verdeel het deeg in gewenste stukken, opbollen en 15 minuten laten rusten.

Modelleer daarna het deeg tot de gewenste vorm.

Laat het deeg 50 minuten narijzen.

Bak op hoge starttemperatuur op 230°C met veel stoom.

Open de ovenschuif na de helft van de baktijd.

Totale baktijd 18-25 minuten, afhankelijk van

de grootte van de broden.

Geniet van het gebakken product.