



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Klein brood

KLEINBROOD

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Tarwebloem	1.000
Zout	0.018
Gist	0.070
<u>Bakels kleinbroodpoeder</u>	0.150
Water	0.540
Totaal gewicht: 1.778	

METHODE

Knead een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnelling en 9 minuten 2de versnelling. Deegtemperatuur: 27°C.
Deeg direct afwegen / opbollen.
Bolrijs: 5 minuten. Verdelen / opbollen. Narijs: 70 minuten.
Baktemperatuur: 260°C-240°C, Baktijd: ca.7 min.