



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Krokantbrood

KROKANTBROOD/STOKBROOD

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Tarwebloem	1.000
Zout	0.018
Gist	0.060
<u>Krokantpoeder Premium</u>	0.030
Water	0.540
Totaal gewicht: 1.648	

METHODE

Kneed 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: 75 minuten.
Baktemperatuur: 245°C-225°C, Baktijd: ca.20 min. laatste 5 min. schuif open