



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Groot brood

LANDBRØD

OVERZICHT

Landbrood, Cottage loaf, Lantbröd, Country bread of Landbrød. Allemaal benamingen voor dit stevig, vloergebakken tarwe-rogge brood.

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG	%
<u>Rogge Landbroodmix</u>	5.000	50.00
Volkorenmeel	5.000	50.00
Tarwevlokken	1.500	15.00
Gist	0.200	2.00
Zout	0.150	1.50
Water	6.200	62.00
Totaal gewicht: 18.050		

METHODE

Werkwijze

Kneed een soepel deeg. Deegtemperatuur 26°C.

Direct afwegen en opbollen of oppunten. Bol-puntrijs 40-45 minuten.

Opmaken Narijs: 60-70 minuten.

Bakken

Baktemperatuur: 240°C - 230°C

Baktijd: 35-40 minuten.