



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Groot brood, Meergranenbrood

HET BESTE BROOD

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
<u>Het Beste Broodmix</u>	0.500
Tarwebloem	0.250
Volkorenmeel	0.250
Gist	0.022
Water	0.490
Totaal gewicht: 1.512	

METHODE

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

Deeg direct afwegen op 500 gram.

Bolrijs: 40 minuten. Opmaken als vloer brood. Narijs: 70 minuten.

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