



STOKBROOD

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bloem	1.000
Gist	0.060
Krokantpoeder Premium	0.030
Zout	0.018
Water	0.570
Totaal gewicht: 1.678	

METHODE

Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen.

Deegtemperatuur: 26°C

Direct afwegen (1700 gram) met aansluitend een bolrijs van 10 minuten.

Verdelen/opbollen .

Voor verwerking via de diepvries: de bolletjes direct na het opbollen snel invriezen.

Narijs ca. 60 minuten. Afbakken op 230 – 240 °C,

8 – 10 seconden stoom, baktijd 20 minuten, schuif na 15 minuten open.



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



GEBEURTENIS

BBQ



EINDPRODUCT

Krokantbrood