



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Groot brood

TEFFBROOD

OVERZICHT

Met dit teffbrood recept maakt u heerlijk mals volkorenbrood met 25% teff. Teff is een oergraan uit Afrika met uitzonderlijke voedingswaarden. Teffbrood is met deze rede veel gezonder dan volkorenbrood. Teff is goed voor sporters, kinderen in de groei en voor ouderen die fit en vitaal willen blijven. Bestel hier de basis voor de bereiding van Teffbrood.

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
<u>Teffbroodmix</u>	1.000
Volkorenmeel	0.500
Verse gist	0.030
Water	0.975
Totaal gewicht: 2.505	

METHODE

Kneed een soepel deeg.
Deegtemperatuur: 27°C
Direct afwegen en opbollen/ oppunten
Bol/ puntrijs: 45 minuten
Opmaken

Narijs: ± 75 minuten

Baktijd: ± 35 minuten

Inschiettemperatuur: ± 270°C