



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Groot brood

WITBROOD

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Tarwebloem	1.250
<u>Quantum Plus Wit</u>	0.125
Gist	0.025
Zout	0.019
Water	0.685
Totaal gewicht: 2.104	

METHODE

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnelling en 9 minuten 2de versnelling. Deegtemperatuur: 27°C.
Deeg direct afwegen op 900 gram.
Bolrijs: 40 minuten. Opmaken. Narijs: 70 minuten.
Baktemperatuur: 245°C-230°C, Baktijd: ca.35 min met stoom.