



**CONDITIES
VOOR ETALEREN**

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Groot brood

WITBROOD

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Tarwebloem Edelweiss

Quattro Wit

Gist

Zout

Water

KG

1.250

0.038

0.025

0.019

0.685

Totaal gewicht: 2.016

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.