

Kastanje tigger

*Castana
noce*



met CASTANOCE, EXCELLENT VOLKOREN en KWALITIJGER

CASTANOCE	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
EXCELLENT VOLKOREN	400 g
Zout	150 g
Gist	200 g
Water	± 6.000 g

Tijgerpap:

KWALITIJGER	1.500 g
Water (± 30°C.)*	1.500 g

*water afhankelijk van de gewenste tijgerpap dikte

Werkwijze:

Kneadtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	420 g.
Bolrijs:	50 min.
Verwerking:	opmaken tot busbrood en decoreren.
Decoreren:	tijgerpap.
Narijs:	± 80 min.
Bakken:	240°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 35 min.

Gereserveerde aanduiding: bruin meergranenbrood met lijnzaad,
walnotenmeel en kastanjemeel

Kastanje tijger

