



4 MOUTEN VOLKOREN BROOD met PASTE FOR TASTE MALT

Volkorenmeel		8.000 g.
4 MOUTEN VOLKORENBROOD		2.000 g.
Zout		150 g.
Gist		200 g.
Water	±	6.100 g.

Na het mengen toevoegen:		
PASTE FOR TASTE MALT		2.000 g.

Werkwijze:

- Kneedtijd: 8 min. langzaam.
- PASTE FOR TASTE MALT toevoegen
- Kneedtijd: 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Direct afwegen en opbollen.
- Bolrijs: ± 45 min.
- Opmaken: busmodel.
- Decoreren met een mengsel van 2 delen havervlokken en 1 deel sesamzaad.
- Narijs: ± 95 min.
- Bakken: 240°C. aflopend met stoom.
- Baktijd ± 45 min.