



*Met KULMBACHER maakt u diverse donkere meergranen specialiteiten met een zeer mooie goudbruine kruimkleur en een heerlijke smaak. De degen zijn uitermate geschikt om machinaal te verwerken en eveneens voor de verwerking via de deegconditionering.*

*KULMBACHER bevat o.a. gebroken soja, zonnebloempitten, diverse mouten, desem, lijnzaad, sesamzaad en havervlokken.*

## **GOUDEMOUT** met KULMBACHER

Tarwebloem	7.500 g.
KULMBACHER	2.500 g.
Zout	150 g.
Gist	200 g.
Water	± 5.600 g.

### **Werkwijze:**

- Kneedtijd: 6 min. langzaam.  
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Direct afwegen en opbollen.
- Bolrijs: ± 50 min.
- Opmaken: busmodel.
- Decoreren met een mengsel bestaande uit:  
1.000 g. zonnebloempitten, 400 g. lijnzaad,  
600 g. gepeld sesamzaad en 800 g. havervlokken.
- Narijs: ± 90 min.
- Bakken: 250°C. aflopend met een beetje stoom.
- Baktijd: ± 40 min.