

Breekbrood Camembert met REX RUSTICA

(Uitkomst: ± 35 stuks)



Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
Zout	150 g
Gist	250 g
Water	± 6.000 g

Kneettijd:	4 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	460 g.
Bolrijs:	30 min.
Verwerking:	in het midden een gat drukken. Het gat dusdanig uitrekken, zodat er een bakring van 11 cm in geplaatst kan worden.
Narijs:	30 min.
Werkwijze:	rondom insteken met een krabber.
Narijs:	± 20 min.
Baktemperatuur:	240°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 20 min.
Afwerking:	plaats een camembert in het midden van het brood.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood