

Meergranen breekbrood met REX MULTISEED



REX MULTISEED	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
Olijfolie*	500 g
Zout	150 g
Gist	200 g
Water	± 6.500 g

*Olijfolie 2 min. voor het verstriken van de totale kneedtijd toevoegen.

Kneedtijd:	6 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrijs:	45 min. in een geolieerde bak.
Werkwijze:	deeg dubbelvouwen.
Tweede bulkrijs:	45 min.
Gewicht:	150 g.
Verwerking:	deeg op een met roggebloem bestrooide bank omkeren, decoreren en ciabatta's afsteken. Vervolgens op een bakplaat 1 maal in de lengte steken en twee maal in de breedte.
Decoratie:	CRISPY TOPPING.
Narijs:	± 45 min.
Baktemperatuur:	240°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	20 - 28 min. afhankelijk van het gewicht.

Gereserveerde aanduiding: bruin meergranenbroodje