Schnittbroodjes

met MOUTKROKANT EXTRA

Tarwebloem	10.000 g
MOUTKROKANT EXTRA	400 g
Zout	150 g
Gist	400 g
Water	5.700 g

Zetsel:	bloem met de totale hoeveelheid water in de kneedkuip 3 min. laten mengen.
Zetselrijs:	15 min.
Werkwijze:	overige ingrediënten toevoegen.
Kneedtijd:	2 min. langzaam. 4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	24°C.
Bulkrijs:	20 min.
Afweeggewicht:	60 g.
Verwerking:	machinaal via kleinbroodstraat tot een stomp puntje en over de lengte insnijden. Vervolgens met de ingesneden kant naar onderen op keerdelen leggen.
Narijs:	± 50 min.
Werkwijze:	deegstukken omkeren op geperforeerde bakplaten.
Bakken:	240°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 18 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebroodje