Kaiserbroodjes

met MOUTKROKANT EXTRA, TARWE NATUURDESEM en MOUTEXTRAKT

Tarwebloem	9.000 g
Roggebloem	1.000 g
MOUTKROKANT EXTRA	300 g
TARWE NATUURDESEM	200 g
MOUTEXTRAKT	100 g
Zout	150 g
Gist	400 g
Water	± 5.700 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	1.800 g.
Bolrijs:	15 min.
Verwerking:	verdelen en opbollen.
Bolletjesrijs:	10 min.
Verwerking:	steken met een kaiersteker en met de gestoken zijde naar onderen laten rijzen op keerdelen of deegkleedjes.
Narijs:	± 45 min.
Werkwijze:	deegstukken omkeren op geperforeerde bakplaten.
Bakken:	240°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 18 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwe-roggebroodje