HOLLANDSCH GROF tulpjes
met EXCELLENT KROKANT of MOUTKROKANT EXTRA

HOLLANDSCH GROF	5.000 g
Water	± 6.300 g
Kort mengen en 15 min. laten staan.	
Volkoren tarwemeel	5.000 g
EXCELLENT KROKANT / MOUTKROKANT EXTRA	300 g
Zout	150 g
Gist	400 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder). 1 min. langzaam nadraaien.
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	1.800 g voor 30 stuks.
Bolrijs:	15 min.
Verwerking:	verdelen en opbollen. De bolletjes kegelvormig lang rollen, decoreren en het puntje doorsteken. De doorgestoken puntjes uit elkaar leggen.
Decoratie:	TIP TOP TOPPING.
Narijs:	± 70 min.
Baktemperatuur:	240°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 20 min.

Gereserveerde aanduiding: bruin meergranenbroodje