Glutenvrij krokantbrood
met SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	10.000 g
Plantaardige olie	200 g
Zout	90 g
Gist	300 g
Water	± 6.500 g

Kneedtijd:	± 2 + 6 min.
Deegtemperatuur:	26°C.
Deegrust:	geen.
Afweeggewicht:	2.100 g, 30 stuks à 70 g.
Model:	pistolets.
Werkwijze:	het deegstuk verdelen en opbollen. De bolletjes lang rollen en met het slot naar onder op gootjes-bakplaten zetten.
Narijs:	45 – 50 min.
Insnijden:	2 x schuin.
Baktemperatuur:	230°C. aflopend naar 190°C. met stoom.
Baktijd:	± 18 min.