

Plukbrood

met **KAMPIOENTJE HET ORIGINEEL**, **EXCELLENT TARWEBOL**
en **EXCELLENT KROKANT**



Tarwebloem	7.500 g
KAMPIOENTJE HET ORIGINEEL	2.500 g
EXCELLENT TARWEBOL	1.000 g
EXCELLENT KROKANT	300 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 5.800 g

Kneadtijd:	6 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	900 g.
Bolrijs:	15 min.
Verwerking:	verdelen/opbollen en decoreren. Hierna 14 stuks in een gesmeerde taartpan van Ø 24 cm. zetten.
Decoratie:	naar wens.
Narijs:	± 60 min.
Bakken:	230°C. aflopend met iets stoom.
Baktijd:	14 - 16 min.

Beschrijvende aanduiding: bruin brood met tarwe, rogge, zaden en pitten