

Breekbrood met REX RUSTICA

(Uitkomst: ± 35 stuks)



| | |
|-------------|-----------|
| Tarwebloem | 8.000 g |
| REX RUSTICA | 2.000 g |
| Zout | 150 g |
| Gist | 250 g |
| Water | ± 6.000 g |

| | |
|------------------|--|
| Kneadtijd: | 4 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder). |
| Deegtemperatuur: | 26°C. |
| Gewicht: | 460 g. |
| Bolrijs: | 30 min. |
| Verwerking: | nogmaals opbollen en de bol goed platdrukken of uitrollen, decoreren en op geperforeerde platen of inschietapparaten zetten. |
| Decoratie: | KUKURUZ/MAÏS-TOPPING, geraspte kaas en sesamzaad (1:2:2). |
| Narijs: | 30 min. |
| Werkwijze: | kruislings insteken met een krabber. |
| Narijs: | ± 20 min. |
| Baktemperatuur: | 240°C aflopend met voldoende stoom. |
| Baktijd: | ± 20 min. |

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood