

Naanbrood met REX RUSTICA

(Uitkomst: ± 87 stuks)



Tarwebloem	8.000 g
REX RUSTICA	2.000 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Yoghurt	3.500 g
Water	± 3.500 g

Kneadtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	200 g.
Voorslag:	60 min.
Verwerking:	druk het deegstuk uit, zet op inschietapparaten of op geperforeerde bakplaten.
Narijs:	± 20 min.
Werkwijze:	prikken met een korstprikket.
Baktemperatuur:	245°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 6 min. na ± 3 min. de schuif openen.
Afwerking:	meteen na het bakken bestrijken met roomboter en bestrooien met gehakte koriander.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood