

Meerzaden walnoot

met REX MULTISEED en EXCELLENT KROKANT



REX MULTISEED	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
EXCELLENT KROKANT	100 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 5.500 g

Vulling:	
Walnoten	3.000 g

Kneedtijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Vulling doormengen.

Deegtemperatuur: 27°C.

Afwegen: 450 g.

Bolrijs: 45 min.

Verwerking: opbollen en in het midden van het blik leggen.

Narijs: ± 80 min.

Decoratie: roggebloem.

Insnijden: naar wens.

Baktemperatuur: 235°C. aflopend met voldoende stoom.

Baktijd: ± 35 min.

Gereserveerde aanduiding: bruin meerzadenbrood met rogge, gerst en walnoten