

LICHT MEERGRANENBROOD

Recept

Ameland	50%
Matterhorn/ premium patent	50%
Bruinbroodpoeder	3%
Gist	2,5%
Bakkerszout	1,8%
Water	ca. 56%

Werkwijze

Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 3-9)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Afwegen	
Bolrijs	40-45 minuten
Vormen	opmaken en decoreren
Narijs	65-70 minuten
Bakken	licht voorstomen, inschieten
Baktemperatuur	250 °C
Baktijd	35-40 minuten

