

## GROF VOLKORENBROOD GRANEN EN ZADEN

### Recept

Krakatau	90%
Granen en Zaden melange	10%
Gist	2,5%
Glutenpoeder	1,5%
Krokantbroodpoeder	1%
Water	ca. 60%

### Werkwijze

Voorweken	Granen en Zaden melange 30 minuten voorweken met 50% water
Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 3-9)
Deegtemperatuur	26-27 °C
Voorrijs	15 minuten
Afwegen	
Bolrijs	45 minuten
Vormen	opmaken en eventueel decoreren
Narijs	70 minuten
Bakken	licht voorstomen
Baktemperatuur	250 °C
Baktijd	40-45 minuten

