

## WADDENBROOD

### Recept

Waddenmeel	100%
Bruinbroodpoeder	3%
Gist	2,5%
Bakkerszout	1,8%
Water	60%

### Werkwijze

Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 3-8)
Deegtemperatuur	26-27 °C
Voorrijs	20 minuten
Afwegen	
Bolrijs	30 minuten
Vormen	opmaken en eventueel decoreren
Narijs	60 minuten
Bakken	eventueel insnijden en/of met roggebloem bestuiven
Baktemperatuur	250 °C
Baktijd	35-40 minuten

