

WADLOPERTJES

Recept

Waddenmeel	100%
Kleinbroodpoeder	15%
Gist	6%
Bakkerszout	1,8%
Water	58%

Werkwijze

Kneden	soepel deeg kneden (spiraal 3-8)
Deegtemperatuur	25-26 °C
Afwegen	na kneden direct afwegen
Bolrijs	30 minuten
Vormen	verdelen/opbollen
Narijs	60 minuten
Bakken	eventueel met roggebloem bestuiven
Baktemperatuur	260 °C
Baktijd	10 minuten

