

# Grainstar met KOMPLET

## Grainstar, 590 g

GRAINSTAR	10.000 g
zout	170 g
honing	650 g
PLANTAARDIGE OLIE 10 L	650 g
warm water	7.500 g
<b>totaal</b>	<b>18.970 g</b>

### verwerking:

Kneden (spiraal) : 8 min. op lage snelheid

Deegtemperatuur : 30 °C

Afwerking : Snijd de broden na het mengen in stukken, vorm ze lichtjes en bevochtig het oppervlak alvorens

ze in KOMPLET Zonnebloempitten te rollen; leg de deegstukken vervolgens in ingevette KOMPLET Grainstar bakvormen.

Laat 1 uur riizen bij kamertemperatuur

Baktemperatuur : 200 °C dalend naar 170 °C

Baktijd : 120 min.



*Uit het goede het beste bakken!*

