

Pompoen-spookbrood met KOMPLET Pompenpittenbrood, 450g

POMPOENPITTENBROOD MERKBROOD	5.000 g
bloem	5.000 g
gist	300 g
water, koud	5.850 g
totaal	16.150 g

verwerking:

Kneedtijd : : 6 min in 1ste versnelling - 4 min. in 2de versnelling .

Bulkrijs : 15 min. omplooien na 30 min.

Gewicht deegstukken : 450 g opbollen

Bolrijs : 15 min.

Vorm: lang steken tot een ovale vorm. Gebruik een koekjesvorm om 2 ogen en een mond te maken. Rek het uit en leg het op een plaat.

Rijstijd: 45 min.

Baktemperatuur: 230°C met een beetje stoom dalend naar 210°C

Baktijd: 30 min. 10 min. voor het einde van de baktijd sleutel openen



Uit het goede het beste bakken!



info@komplet.com
www.komplet.com