

POMPOENPITTENBROOD

POMPOENPITTENBROOD MERKBROOD	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
gist	250 g
water	5.850 g
totaal	16.100 g

verwerking:

Kneadtijd (spiraal): 5 min. in 1ste versnelling, 5 min. in 2de versnelling

Deegtemperatuur: 26°C

Bulkrijs: 15 min.

Gewicht deegstukken: 700 g en opbollen

Bolrijs: 15 min.

Naar de gewenste vorm werken, de bovenkant lichtjes bevochtigen en in pompoen pitten rollen.

Rijstijd: 45 min. 28°C, 80% R.V.

Baktemperatuur: 240°C dalend tot 200°C met stoom

Baktijd: 45 min., 10 min. voor het einde van de baktijd de sleutel openen



Uit het goede het beste bakken!