

Brood, 600 g met NORDLÄNDER

NORDLAENDER MERKBROOD	10.000 g
water	6.250 g
gist	200 g
totaal	16.450 g

verwerking:

Kneettijd (spiraal): 15 min. in 1se versnelling, 5 min. in 2de versnelling

Deegtemperatuur: 26°C

Bulkrijs: 30 min.

Gewicht deegstuk: 700 g

Voorrijs: 15 min.

In de gewenste vorm verwerken, de bovenkant lichtjes bevochtigen en in zonnebloempitten rollen.

Narijs: 45 min. bij 28°C en 80% relatieve vochtigheid.

Baktemperatuur: 250° vallend naar 200°C met stoom

Baktijd: 60 - 70 min., de laatste 10 min. met open sleutel



Uit het goede het beste

