

Brood, 600 g met PAN O'CHIA

PAN O' CHIA 100 MIX VOOR MERKENBROOD	10.000 g
PLANTAARDIGE OLIE 10 L	250 g
gist	250 g
water	6.200 g
totaal	16.700 g
AFWERKING	
SESAMZAAD	250 g
PAN O' CHIA 100 MIX VOOR MERKENBROOD	250 g
totaal AFWERKING	500 g

verwerking:

Alle ingrediënten verwerken tot een glad deeg en laten rusten.

Kneedtijd (spiraal): 8 min. in 1ste versnelling, 3 min. in 2de versnelling

Deegtemperatuur: 26°C

Deegrust: ong. 20 min.

Na de deegrust, deegstukken van 660 g afwegen en verwerken naar de gewenste broodvorm. Vervolgens bevochtigen en in de decoratiegranen rollen. De deegstukken op de bakplaat, in de bakvormen, in rieten manden of onmiddellijk op het inschiettapijt plaatsen. Daarna laten rijzen.

Bolrijs: ongev. 45 min.

Indien gewenst insnijden en met stoom bakken. Na 2 min. de sleutel voor 5 min. openen en daarna gewoon verder afbakken.



Baktemperatuur: 240°C dalend tot 200°C

Baktijd: ong. 40 min.

Uit het goede het beste bakken!

