

# Getorseerd brood, 320 g met KOMPLET ZWITSERS BROOD

ZWITSERS BROOD	1.000 g
Tarwebloem	4.000 g
water	4.000 g
gist	40 g
<b>totaal</b>	<b>9.040 g</b>

## verwerking:

Kneedtijd (spiraal): 10 min. in 1ste versnelling, 12 à 15 min. in 2de versnelling

Het deeg moet van de ketelrand loskomen. Het deeg na het kneden in de licht geoliede gistingbak laten rusten op kamertemperatuur gedurende 2 u 30 à 3 u.

Deegtemperatuur: 24°C

Na de deegrust (ong. drie keer het beginvolume) het deeg op een goed bebloemde werktafel storten en langwerpige deegstukken van het gewenste gewicht afwegen. Zonder enige verdere behandeling, de deegstukken tegen elkaar in draaien en op met bloem bestrooide bakplaten of insschietpijten leggen en direct met stoom inovenen.

Baktemperatuur: 240°C dalend tot 200°C

Baktijd: ong. 35 min. (deegstukken 350 g), 5 min. voor het einde van de baktijd de sleutel openen.



*Uit het goede het beste bakken!*

