

# Heerlijk Havermout- brood



## INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Patentbloem	1.500	15
Volkorenmeel	1.500	15
<b>Puravita Havermout Plus</b>	7.000	70
Gist	250	2,5
Water	6.200	62
<i>Totaal</i>	<i>16.450</i>	<i>164,5</i>

## WERKWIJZE (17 stuks)

- **Inweken:** Zet de Puravita Havermout Plus met al het water voor 20 minuten in de week.
- **Kneding:** Met de rest van de grondstoffen 10 minuten langzaam mengen, en daarna goed afkneden.
- **Deegtemperatuur:** 27°C.
- **Afwegen:** 930 gram.
- **Bewerking:** Opbollen.
- **Bolrijs:** 45 minuten.
- **Modelleren:** Tot een recht model.
- **Decoreren:** Met een decoratiemix.
- **Bewerking:** In een Boeren koppel leggen.
- **Narijs:** 90-100 minuten.
- **Bakken:** 270°C inschieten en bakken met een aflopende temperatuur.
- **Baktijd:** 40 minuten.