

Krokantbrood S500 Sense

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Patentbloem	10.000	100
S500 Sense	500	5
Zout	150	1,5
Gist (blok)	400	4
Water	5.800	58
Totaal:	16.850	168,50



WERKWIJZE

Kneden:	Soepel deeg kneden.
Deegtemperatuur:	25-26 °C.
Afwegen:	65 gram x 56 stuks = 3.640 gram.
Bewerken:	In een voorslag leggen.
Verdelen:	Met de divicieuze in 56 stukjes van 65 gram.
Decoreren:	Naar eigen inzicht (tip: Graindesign Black & White of GrainDesign Topaze). Op bakplaten met gaatjes leggen.
Bewerken:	90 minuten.
Narijs:	Krokantbrood programma.
Bakken:	18-20 minuten.
Stoom:	Voldoende stomen.
Schuif:	5 minuten voor het einde de schuif open zetten.

Uitkomst: **259 stuks**