

Melkbrood



INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Tarwebloem (patent)	10.000	100
Subliem Melk	800	8
Zout	150	1,5
Gist (blok)	250	2,5
Water	5.600	56

WERKWIJZE

- **Kneding:** Soepel deeg kneden.
- **Deegtemperatuur:** 26°C.
- **Afwegen:** 860 gram.
- **Bolrijs:** 45 minuten.
- **Opmaken:** Met een melkbrood ouwel onder in het bakblik.
- **Narijs:** 80 minuten.
- **Bakken:** Zonder stoom.
- **Baktemperatuur:** 240°C.
- **Baktijd:** 33 minuten.