



PURAVITA PROTEÏNE RUSTIEK KROKANTBROOD

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
O-tentic Durum	400	4
Quickstep CL	200	2
Water (ca.)	7.200	72
Water inwassen (ca.)	1.000	10
Totaal:	18.800	188

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1^e versnelling en vervolgens afkneden tot 90% van de kneedtijd. Daarna het 2^e water inwassen.
- **Deegtemperatuur:** 27-28°C.
- **Afwegen:** In stukken van 3.600 gram, het deeg toevouwen en in plastic bakken leggen.
- **Bulkrij:** 35 minuten.
- **Verdelen:** Met de divicieuze in 24 broodjes (6x4 broodjes).
- **Decoreren:** Met een combinatie van gerstevlokken en sesamzaad.
- **Narijs:** 45 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken het broodje over de gehele lengte insnijden met een scherp mesje.
- **Baktemperatuur:** 240°C inschieten en bakken op 220°C.
- **Baktijd:** 18-22 minuten.
- **Bakprogramma:** Krokantbrood.
- **Stoom:** Voldoende stomen.

Let op: houd er rekening mee dat u het deeg langer moet bakken op een lagere temperatuur vanwege het hoge watergehalte in het deeg.