



PURAVITA PROTEÏNE VLOERBROOD

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
O-tentic Durum	400	4
Quickstep CL	100	1
Water (ca.)	7.200	72
Water inwassen (ca.)	1.000	10
Totaal:	18.700	187

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.
- **Bulkrijs:** 35 minuten, het deeg toevouwen en in plastic bakken leggen.
- **Bewerking:** Het deeg licht toevouwen.
- **Bulkrijs:** 45 minuten.
- **Afwegen:** 500 gram.
- **Modelleren:** Tot een mooi brood model, zonder teveel te ontgassen.
- **Decoreren:** Met een combinatie van havervlokken en sesamzaad.
- **Narijs:** 45-60 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken het brood over de gehele lengte insnijden met een scherp mesje.
- **Baktemperatuur:** 240°C inschieten en bakken op 220°C.
- **Baktijd:** 35-40 minuten.
- **Bakprogramma:** Vloerbrood.
- **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.