



PURAVITA PROTEÏNE ZACHT KLEINBROOD

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
Subliem Tarwebollen Delux	1.200	12
Zout	20	0,2
Gist (blok)	600	6
Water (ca.)	7.700	77
Totaal:	19.520	195,2

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1e versnelling en vervolgens afkneden tot een mooi soepel deeg.
- **Deegtemperatuur:** 25-26°C.
- **Afwegen:** 70 gram.
- **Verdelen/opbollen:** Met de kleinbroodstraat tot een mooi glad bolletje.
- **Decoreren:** Met een combinatie van havervlokken en sesamzaad.
- **Bewerking:** Op bakplaten zetten.
- **Narijs:** 60-70 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken eventueel afsproeien met een glansmiddel.
- **Baktemperatuur:** 260°C inschieten en bakken op 240°C.
- **Baktijd:** 10-12 minuten.
- **Bakprogramma:** Volkorenbollen.

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

RECEPTUUR