

Schnittbroodjes



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Patentbloem	9.500	95
Roggebloem	500	5
S500 Acti-Plus	400	4
Subliem Cool	100	1
Zout	150	1,5
Gist (blok)	400	4
Water (ca.)	5.600	56
Totaal:	16.550	165,50

WERKWIJZE

- Kneden:** Soepel deeg kneden.
Deegtemperatuur: 24 °C.
Afwegen/opbollen: 65 gram.
Bolrijs: 5 minuten.
Vormen: Tot een stomp puntje vormen en even los laten komen, daarna een beetje plat drukken.
Bewerken: Met een mesje diep genoeg insnijden en omdraaien op kiepdelen.
Koelen: Voor 18/24 uur de koelkast in.
Bewerken: De volgende dag de broodjes uit de koelkast halen en omdraaien op platen met gaatjes.
Bakken: Krokantbrood programma.
Baktijd: Ca. 20 minuten.
Baktemperatuur: 230-250 °C.

Uitkomst: **254 stuks**