

Softgrain 5 Grains Desembrood



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Tarwebloem	10.000	100
Malspoeder CL	100	10
O-tentic Durum	400	4
Zout	150	1,5
Water	6.500	65
Vulling	g	%
Softgrain 5 Grains	2.500	250

WERKWIJZE

Kneden:	Soepel deeg kneden. Vulling doordraaien.
Deegtemperatuur:	27-28 °C.
Bulkrijs:	35 minuten in een plastic bak of tussen deeg kleedjes.
Bewerken:	Lichte doorslag.
Bulkrijs:	20 minuten.
Afwegen:	455 gram of 910 gram.
Oppunten:	De deegstukjes losjes oppunten.
Puntrijs:	15 minuten.
Opmaken:	Kort vloerbrood model, op een inschietapparaat of bakplaat plaatsen.
Decoreren:	Met sesam en/of zonnepitten.
Narijs:	45-60 minuten.
Bewerking:	De deegstukken voor het bakken 1x insnijden over de gehele lengte.
Baktemperatuur:	240°C inschieten met een aflopende oven.
Baktijd:	455 gram bakken 25-30 minuten, 910 gram bakken 35-40 minuten.
Stomen:	Stomen.