



EASY SPORTING LICHT MEERGRANENBROOD

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Tarwebloem (patent)	6.700	67
Easy Sporting	3.300	33
Gist	250	2,5
Water	5.000	50
Totaal	15.250	

WERKWIJZE

- **Kneding:** Goed zijn water laten opnemen in de eerste versnelling. Daarna soepel deeg kneden.
- **Deegtemperatuur:** 26°C.
- **Afwegen:** 880 of 440 gram.
- **Bol/puntrijs:** 40 minuten.
- **Opmaken:** Busbrood of vloerbrood.
- **Narijs:** 80 minuten.
- **Decoreren:** Met havervlokken.
- **Bakken:** Busbrood: 250°C, vloerbrood: 235°C met wat stoom.
- **Baktijd:** 440 grams: 25-30 minuten en 880 grams: 35-40 minuten.

Opmerkingen: Het is ook mogelijk om met dit recept krokante broodjes of stokbroden te maken, 2% krokantbroodpoeder toevoegen en het gistpercentage verhogen naar 4%.

Voor zachte Sporting broodjes voegt u 6% kleinbroodpoeder toe en verhoogt u het gistpercentage naar 6%.