



PURAVITA PROTEÏNE BUSBROOD

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
Gist (blok)	210	2,1
Water (ca.)	7.200	72
Totaal:	17.410	174,1

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1e versnelling en vervolgens afkneden tot een mooi soepel deeg.
- **Deegtemperatuur:** 26-27°C.
- **Afwegen:** 930 gram.
- **Bolrijs/puntrijs:** 45-50 minuten.
- **Modelleren:** Lang maken tot het juiste model.
- **Decoreren:** Met een combinatie van havervlokken en sesamzaad.
- **Narijs:** 75-85 minuten.
- **Baktemperatuur:** 280°C inschieten en bakken op 225°C met een aflopende oven na 10 minuten.
- **Baktijd:** 45-50 minuten.
- **Bakprogramma:** Volkorenbrood.

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