**10 GRANEN RECEPTUUR**

Een rijk gevuld meergranen- en zadenbrood. De granen bestaan uit tarwe, rogge, maïs, haver, gerst en gierst.

Aangevuld met zonnebloempitten, sojastukjes, lijnzaad en sesamzaadjes. Door deze unieke samenstelling van 6

granen en 4 zaden bevat dit broodje alle nodige voedingsstoffen voor een gezonde en evenwichtige basisvoeding.

**Ingrediënten**

**Deegsamenstelling**

10 granen 100 % 1.000 g

Water (\*) 58% 580 g

Gist 2-2.5% 20-25 g

Zout : nog toe te voegen

volgens wettelijke

voorschriften.

(\*) Indicatief – Watertoevoeging is afhankelijk van (nieuwe) oogst.

**Werkwijze**

Kneden

Type spiraal Voldoende lang in 1ste snelheid om max. waterabsorptie te

bekomen (ca. 5 à 8 minuten).

Afkneden in 2de snelheid tot goed ontwikkeld deeg.

Type armkneder 5 min traag, 15-20 min snel

Deegtemperatuur 25-26 °C

Rijsschema

Voorrijs 15-20 min

Bolrijs 20 min

Narijs 60-70 min

Bakken 40-50 min / 225 °C