

Negran Special

Meergranenbrood op basis van tarwebloem en roggevlokken, verder op smaak gebracht met verschillende zaden en vlokken.

Ingrediënten

Deegsamstelling		
Artipur Negran Special	100%	1.000 g
Water (*)	52%	520 g
Gist	3%	30 g
Broodverbetermiddel (optioneel)	2%	20 g
Zout: 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.
Deegtemperatuur	25-26°C
Rijsschema	
Voorrijs	20 min
	Afwegen en opbollen.
Bolrijs	15 min
	Opbollen of lang maken.
Narijs	50-60 min
Bakken	40-50 min/240°C dalend naar 200°C (met stoom)

