**RECEPT NOIRETTE**

Ingrediënten

* 1000 g Noirette
* 530 g water (\*)
* 30 g gist
* 20 g broodverbetermiddel (optioneel)

Zout: volgens wettelijke voorschriften

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

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)