RECEPT 10 granen brood

1.000 g 10 granen bloem

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 °