**Receptuur**

Fibre Max 100 % 1000 g

Gist 2 % 20 g

Water ca 58 % 580 g

Zout 1,7 % 17 g

**Werkwijze**

Mengen 8 minuten in eerste versnelling

Kneden Afkneden tot een soepel deeg

Deegtemperatuur 26 °C

Voorrijs 25 min, 680 g afwegen en lichtjes opbollen

Bolrijs 25 min, opmaken naar wens en decoreren

Narijs 60 à 70 min, bestrooien met roggebloem en insnijden

Bakken 35 à 40 minuten met stoom op 235°C met dalende temperatuur. Laatste 5 min dampsleutel open.