

## Zachte broodjes

**Image**



# Zachte broodjes

Zachte broodjes op basis van ons kleinbroodpoeder Superieur.

ca. 260°C

ca. 8-9 min

320 stuks

## Ingrediënten

10.000 gram Tarwebloem 100%

1.500 gram Damco kleinbroodpoeder superieur 15%

150 gram Zout 1.5%

500 gram Gist 5%

ca. 5.600 gram Water 55%

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneet deeg.
2. Weeg het deeg af in stukken van 1.650 gram voor 30 stuks (55 gram per stuk).
3. Laat de bollen vervolgens 10 minuten rijzen.
4. Verdeel ze onder de verdeel/opboller en bol ze op.
5. Bestrijk de bolletjes met heel ei, leg ze op een ingevette bakplaat en druk ze voorzichtig in met een appelverdeler.
6. Geef de broodjes een narijs van ca. 70 minuten en plaats in de oven.

## Image

