

Kornbroodjes

Image



Kornbroodjes

Krokante kornbroodjes met verschillende zaden.

ca 240°C met stoom

ca. 14-16 min

220 stuks

Ingrediënten

5.000 gram Tarwebloem 50%

2.000 gram Zadenmix 20%

2.000 gram Volkorenmeel 20%

1.000 gram Kornmix 10%

400 gram Kaisermeister 4%

150 gram Zout 1.5%

500 gram Gist 5%

100 gram Kummel, gemalen 1%

ca. 5.500 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 2.250 gram voor 30 stuks (75 gram per stuk) en bol het deeg op.
3. Laat de bollen vervolgens 10 minuten rijzen.
4. Druk de bollen plat, bevochtig deze met water en decoreer de onderkant met zonnepitten en de bovenkant met **Zadenmix**.
5. Verdeel ze onder de verdeel/opboller en bol ze NIET op.
6. Leg de deegstukjes op een plaat met geperforeerde gaatjes.
7. Geef de broodjes een narijs van ca. 70 minuten en bak ze af met stoom.

Image

