

Zachte gekleurde broodjes

Image



Zachte gekleurde broodjes

Heerlijke natuurlijk gekleurde zachte broodjes.

ca. 260°C

ca. 8-9 minuten

320 stuks

Ingrediënten

10.000 gram Tarwebloem 100%

1.500 gram Damco kleinbroodpoeder 15%

150 gram Zout 1.5%

500 gram Gist 5%

100 gram Spirulinapoeder 1%

ca. 5.500 gram Water 55%

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

1. Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneed 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 en decoreer met zwart sesamzaad of andere zaden.
6. Leg de deegstukjes op een ingevette bakplaat, geef ze een narijs van ca. 70 minuten en bak af.

Tip: Varieer met kleuren door 2% açai-poeder, 2% koolstof poeder of 5% **Kurkuma Mix** toe te voegen.

Image

