

Finnenkornbrood

Image



Finnenkornbrood

Heerlijk brood op basis van onze KornMix.

28°C- 30°C

ca. 200°C met stoom

ca. 60 min

37 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram KornMix 40%

2.500 gram Tarwebloem 20%

2.500 gram Roggebloem 20%

2.500 gram Zadenmix 20%

375 gram Kaisermeister 3%

187 gram Zout 1.5%

250 gram Gist 2%

2.500 gram Roggedesem 20%

ca. 8.500 gram Water, ca. 40°C 68%

Decoratie:

Zadenmix

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

1. Meng langzaam alle grondstoffen ca. 12-15 minuten (let op dat er geen oploop in het deeg zit dus gebruik warm water van ca. 40°C). Gewenste deegtemperatuur ligt tussen de 28°C en 30°C.
2. Laat het deeg 20 minuten bulkrijzen.
3. Weeg het deeg af op 650 gram (1 liter bakblik).

4. Deegstukken vervolgens langvormen en licht bevochtigen.
5. Decoreer de broden rondom met **Zadenmix** en plaats deze in het bakblik.
6. Geef het brood een narijs van ca. 60 minuten en bak af.
7. Inschieten op 240°C en terug laten zakken naar 200°C.

Image

