

## Volkoren vloerbrood

**Image**



# Volkoren vloerbrood

Traditioneel 100% volkoren vloerbrood. Een blijvende favoriet!

27°C

ca. 220°C met stoom

ca. 35 min

35 stuks

## Ingrediënten

10.000 gram Volkorenmeel 100%

400 gram Damco bruinbrood 4%

150 gram Zout 1.5%

200 gram Gist 2%

ca. 6.400 gram Water 64%

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

1. Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneed deeg. Gewenste deegtemperatuur is 27°C.
2. Weeg het deeg af op 480 gram.
3. Punt op en laat 60 minuten rijzen.
4. Maak het deeg op als vloerbrood.
5. Plaats de vloerbroden op een geperforeerde bakplaat of op een inschiettaaij.
6. Geef de broden een narijs van 75 minuten en snijd ze 7 maal in (vissengraat motief).
7. Inschieten op 250°C en laten aflopen naar 220°C.

## Image

