

## Kleinbrood Superieur ZLV

**Image**



# Kleinbrood Superieur ZLV

Dezelfde kwaliteit kleinbrood als je van ons gewend bent, maar dan vegan!

ca. 260°C

ca. 8 min

313 stuks

## Ingrediënten

### Deeg:

10.000 gram Tarwebloem 100%

1.500 gram Kleinbrood Superieur ZLV 15%

150 gram Zout 1,5%

500 gram Gist 5%

ca. 5.600 gram Water 56%

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

### Werkwijze:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Weeg het deeg af in stukken van 1.710 gram voor 30 stuks (57 gram per stuk).
3. Bol het deeg op en geef vervolgens 10 minuten bolrijs.
4. Verdeel onder de verdeel/opboller en bol deze op.
5. Laat de broodjes ca. 90 minuten narijzen.
6. Bak gedurende ca. 8 minuten op 260°C.

## Image



**Image**



**Image**

