

## Raapzaad Bruinbrood

### Image



## **Raapzaad Bruinbrood**

Een bruinbrood met een heerlijke crunch door Raapzaad Mix!

27°C

250>220°C met stoom

30 min

35 stuks

# Ingrediënten

7000 g Volkorenmeel 70%  
3000 g Raapzaad Mix 30%  
300 g Bruinbrood 3%  
150 g Zout 1,5%  
200 g Gist 2%  
300 g A-crème de luxe 3%  
6200 g Water ca. 62%

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

1. Kneed alle grondstoffen af tot een glad en soepel deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Weeg het deeg af op 490 gram en maak deze op.
3. Geef het deeg vervolgens een bol/puntrijs van 60 minuten.
4. Decoreer met de Raapzaad Mix.
5. Geef de broden een narijs van ca. 75 minuten.
6. Schiet in op 250°C en bak daarna op 220°C met stoom gedurende ca. 30 minuten.
7. Bak de laatste 3 minuten met de schuif open.

## Image

