

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

