

Havergoud

Image



Havergoud

Een heerlijk brood met haver en zonnebloempitten!

27°C

240°C

ca. 30-35 min

39 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bak Speciaal Havergoud 50%

5.000 gram Tarwebloem 50%

1.000 gram Zonnebloempitten 10%

400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%

180 gram Bak Speciaal Zeezout Tavira 1.8%

ca. 6.400 gram Water 64%

Decoratie:

Bak Speciaal Havervlokken

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

1. **Bak Speciaal Havergoud** en Zonnebloempitten met hoeveelheid water (54%) mengen. Daarna 10 minuten laten weken.
2. De overige grondstoffen toevoegen, inclusief het restant water (10%) en ca. 5 minuten langzaam en ca. 7 minuten snel met de spiraalkneder tot een deeg kneden met de gewenste deegtemperatuur van 27 °C.
3. De overige grondstoffen toevoegen inclusief het restant water (10%) en ca. 5 minuten langzaam en ca. 7 minuten snel met de spiraalkneder tot een deeg kneden.

4. Weeg het deeg hierna af op 440 gram en geef het deeg een voorrijs van 60 minuten.
5. Hierna opmaken en decoreren met **Bak Speciaal Havervlokken** en op bakplaten zetten of in bakvormen leggen.
6. Geef het deeg een narijs van ca. 70 minuten en bak.

Image

