

Kornspitz

Image



Kornspitz

Heerlijke broodjes op basis van onze KornMix, afgewerkt met kummel en grof zeezout. Eet smakelijk!

ca. 28 - 30°C

260°C > 230°C

16-18 min

90 stuks

Ingrediënten

3.000 gram Tarwebloem 73.5%

1.080 gram KornMix 26.5%

2.285 gram Water 54%

165 gram Gist 3.5%

60 gram Zout 1.5%

120 gram Kaisermeister 2.2%

Instructies [AfdrukkenDownload PDF](#)

1. **KornMix** 15 minuten weken met water.
2. Kneed vervolgens alle grondstoffen met een spiraalkneder (4-6 langzaam, 7-10 minuten snel) tot een stevig deeg.
3. De gewenste deegtemperatuur is ca. 28 - 30°C.
4. Het deeg afwegen, opbollen en 10 minuten laten rijzen.
5. Verdelen en opbollen. Een deegstuk van 2.200 gram is goed voor 30 broodjes.
6. De deegstukken 5 minuten los laten komen, met een formatrice tot puntbroodjes rollen en door de roggemeel halen.
7. De broodjes op bakplaten plaatsen, 45 minuten narijzen en de broodjes twee keer schuin insnijden.
8. Bestrooi de broodjes met kummel en grof zeezout en laat nog 15 minuten rijzen.
9. Bak de broodjes met stoom (1,8 liter).
10. Open de schuif na 3 minuten bakken, gedurende 2 minuten.
11. Hierna de schuif weer sluiten en verder afbakken.

Image

