

Lowcarb Brood

Image



Lowcarb Brood

Het genot van een heerlijk brood maar met minder Carbs!

30°C

210-180°C, met stoom

55-60 min

42 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Bak Speciaal LowCarb 100%

300 gram Gist 3%

180 gram Bak Speciaal Zeezout Tavira 1.8%

ca. 8.500 gram Water 85%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Duo

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

1. Meng alle grondstoffen en kneed het deeg 5 minuten in de 1e versnelling en 10-15 minuten in de 2e versnelling. Het deeg moet loslaten van de kuiprand. Gewenste deegtemperatuur is 30°C.
2. Weeg het deeg af in stukken van 450 gram en geef het deeg een voorrijs van 5 minuten.
3. De deegstukken licht vormen, decoreren met **Bak Speciaal Deco Duo** en in de bakvormen plaatsen.
4. Geef de broden een narijs van 30-40 minuten.
5. De broden inschieten op 210°C en af laten lopen naar 180°C met stoom.
6. De laatste 30 minuten de schuif openen.
7. Let op dat de broden niet te kort gebakken worden, er is dan namelijk het risico van taillevorming.

Image

