

Pain Père

Image



Pain Père

Hét brood voor het Vaderdag ontbijt!

ca. 230°C

30 min.

60 stuks

Ingrediënten

3.000 gram Bak Speciaal Maxigrain 30%
7.000 gram Tarwebloem 70%
2.000 gram Bak Speciaal Supreme Melange 20%
100 gram Bak Speciaal E-Free 1%
400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%
150 gram Zout 1.5%
ca. 6.000 gram Water 60%
500 gram Inwaswater 5%

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

Werkwijze deeg:

1. Kneed van alle grondstoffen een soepel afgekneed deeg.
2. Haal vóór het inwassen 2.000 gram van het deeg apart voor de snorren.
3. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten, weeg af op 450 gram punt licht op.
4. Geef het brood een puntrijs van 20 minuten.

Werkwijze snorren:

1. Haal vóór het inwassen 2.000 gram van het deeg apart voor de snorren.
2. Rol dit uit, vouw in en en geef ook een bulkrijs van 60 minuten.
3. Rol het deeg uit op 2 mm en decoreer met Bak Speciaal Deco Duo.
4. Plaats kort in de vriezer en snij of steek er vervolgens een snor uit.
5. Maak het brood op tot een vloerbrood en leg vervolgens de snor erop.
6. Laat dit 60 minuten rijzen.
7. Bak het brood op 240°C, aflopend naar 230°C met voldoende stoom.

Image

