

## Grain Maïs

Image



**Grain Maïs**

De perfecte boterham voor een heerlijke lunch!

27°C

ca. 250°C

35 min

37 stuks

## Ingrediënten

2.000 gram Bak Speciaal Grain Maïs 20%

8.000 gram Tarwebloem 80%

100 gram bak speciaal max 1%

150 gram Zout 1.5%

250 gram Gist 2.5%

ca. 5.800 gram Water 58%

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

1. De grondstoffen 6 minuten in de eerste versnelling en daarna nog 6 minuten in de tweede versnelling kneden. De gewenste deegtemperatuur is 27°C.
2. Weeg het deeg af in stukken van 440 of 880 gram en geef het een voorrijfs van 50 minuten.
3. Maak het deeg op tot puntmodel en decoreer met **Bak Speciaal Deco Maïs** of **Bak Speciaal Deco Mistura**.
4. Leg de broden op vlakke geperforeerde bakplaten of in een broodkoppel.
5. Net voor het bakken de broden insnijden en 60 minuten laten narijzen. Bak het brood op 250°C, aflopend naar 235°C.

## Image

