



RAAPZAAD
BROOD





RAAPZAAD BRUINBROOD

7.000 gr	Volkorenmeel	70%
3.000 gr	Raapzaad Mix	30%
300 gr	Bruinbrood	3%
150 gr	Zout	1.5%
200 gr	Gist	2%
300 gr	A-creme de luxe	3%
6.200 gr	Water	ca. 62%

35
stuks

Werkwijze:

Kneed alle grondstoffen af tot een glad en soepel deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.

Weeg het deeg af op 490 gram en maak deze op. Geef het deeg vervolgens een bol/puntrijs van 60 minuten. Decoreer met de **Raapzaad Mix**.

Geef de broden een narijs van ca. 75 minuten. Schiet in op 250°C en bak daarna op 220°C met stoom gedurende ca. 30 minuten. Bak de laatste 3 minuten met de schuif open.



DEEGTEMP.
27°C



BAKTEMP. 250°C > 220°C
MET STOOM



BAKTIJD
CA. 30 MIN

Heerlijke crunch

Bevat omega 3 & omega 6 vetzuren

Bron van eiwitten



Nootachtige smaak



DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
240°C > 225°C



BAKTIJD
CA. 16-18 MIN



RAAPZAAD DESEMBROODJES

7.000 gr	Bloem	70%
3.000 gr	Raapzaad Mix	30%
200 gr	Bak Speciaal Max	2%
150 gr	Zout	1.5%
500 gr	Bio Desemcultuur Royal	5%
5.800 gr	Water	ca. 58%
200 gr	Raapzaadolie	2%

185
stuks

Werkwijze:

Kneed alle grondstoffen af tot een glad en soepel deeg met een gewenste deegtemperatuur van 26°C.

Weeg het deeg af op 90 gram (voor de pers van 30 stuks, 2.700 gram) en bol deze op. Geef de bollen een bolrijs van 5 minuten en maak ze vervolgens op tot een kort puntje.

Decoreer met de **Raapzaad Mix** en druk in het midden in met een kadettensteker. Laat de broodjes op de kop rijzen in de **Raapzaad Mix** op deegkleedjes. Geef de broodjes een narijs van ca. 60 minuten en keer deze om voor het bakken op het inschiettaaijt. Schiet in op 240°C en bak daarna op 225°C met stoom gedurende 16-18 minuten. Bak de laatste 2 minuten met de schuif open.

RAAPZAAD DESEMBROOD

7.000 gr	Bloem	70%
3.000 gr	Raapzaad Mix	30%
200 gr	Bak Speciaal Max	2%
150 gr	Zout	1.5%
400 gr	Bio Desemcultuur Royal	4%
5.800 gr	Water	ca. 58%
1.000 gr	Inwaswater	10%

37
stuks

Werkwijze:

Knead alle grondstoffen af tot een glad en soepel deeg. Draai er daarna het inwaswater doorheen. De gewenste deegtemperatuur is 26°C. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten in een met olie ingesmeerde bak. Weeg het deeg vervolgens af op stukken van 470 gram en bol deze voorzichtig op.

Geef de bollen een bolrijs van 20 minuten en maak deze vervolgens op tot een vloerbrood. Decoreer met de **Raapzaad Mix**.

Geef de broden een narijs van ca. 60 minuten en snij deze 1 maal in. Schiet in op 250°C en bak daarna op 220°C met stoom gedurende ca. 30 minuten. Bak de laatste 3 minuten met de schuif open.



DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
250°C > 220°C



BAKTIJD
CA. 30 MIN



Veelzijdige toepassing

Vezelrijk



Royal Steensma

a  Dawn® company

Royal Steensma B.V.

Hoofdkantoor

Galvanistraat 1, NL-8912 AX Leeuwarden

Postbus 351, NL-8901 BD Leeuwarden

Oostelijke Industrieweg 2, NL-8801 JW Franeker

Postbus 515, NL-8800 AM Franeker

Industrieweg 14, NL-3133 EE Vlaarding

Postbus 22, NL-3130 AA Vlaarding

Einsteinweg 12, NL-6662 PW Elst

Tel. +31(0)88 16 32 000

Fax +31(0)88 16 32 002

info@steensma.com

www.steensma.com

