

RECEPT KIEMBROOD

RECEPTUUR

100 %	Kiemmeel	10.000 gram
3 %	Wit/Bruin broodpoeder	300 gram
1,5 %	Zout	150 gram
2,2 %	Gist	220 gram
57-60 %	Water	5.700-6.000 gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen kneden tot een goed afgekneed deeg.
Let op: het deeg is iets eerder afgekneed dan gemiddeld
- Deegtemperatuur 27°C
- Afwegen op 920 of 460 gram en opbollen/oppunten
- Bol/puntrijs circa 50 minuten
- Opmaken als grootbrood, zonder decoratie
- Narijs circa 70 minuten
- Bakken als grootbrood. Het kan iets meer kleuren, dit scheelt per oven
- Eventueel decoreren met behulp van KIEM-sjabloon