

deegtemperatuur: 22°C

oventemperatuur: 230°C

baktijd: 30 minuten

**Grondstoffen****in %****in grammen**

		4 stuks	8 stuks
patentbloem	100	565	1130
gist	5	29	57
zout	2	11	23
hardbroodpoeder	3	17	34
water	57...60	322...339	644...678

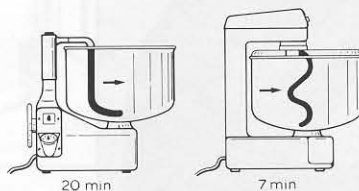
**Materiaal**

bakje met stuifbloem  
deegplank  
deegkleedje  
deegkrabber  
deegsteker  
thermometer  
weegschaal  
bankstoffertje  
normale bakplaten of  
speciale gaatjesplaten

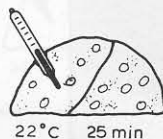
**Werkwijze****Aanwijzingen**

1 Kneed een soepel, taai en niet te stijf deeg:

- in diosna 20 minuten,
- in snelkneeder ca. 7 minuten.



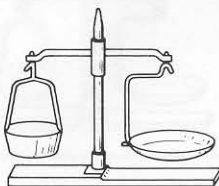
2 Maak van dit deeg een gladde bol en leg deze op een plank tussen een kleedje.



Controleer de deegtemperatuur.  
Hogere temperatuur: rijstijden verkorten.  
Lagere temperatuur: rijstijden verlengen.

3 Voorrijfs 25 minuten.

4 Afwegen.

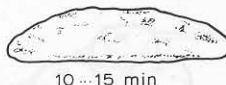


Hanteer de afweegtabel voor waterbrood (1/2 eenheid):  
60% vochttoevoeging = 230 gram,  
2% vochttoevoeging = 3 gram.

5 Stevig oppunten en op een plank tussen een kleedje leggen.



6 Puntrijs 10...15 minuten.



7 Opmaken. De deegpunt met de sluiting boven, plat slaan.

Zonder voorslag oprollen en uitrollen tot een lengte van 35...40 cm.

