

## Naam recept: Pompoenpittenmix

	<p><i>Ingrediënten:</i></p> <table data-bbox="718 366 1384 513"> <tr> <td>500 gram</td> <td>lijnzaad</td> <td>100,0%</td> </tr> <tr> <td>250 gram</td> <td>sesamzaad</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>250 gram</td> <td>pompoenpitten</td> <td>50%</td> </tr> </table>	500 gram	lijnzaad	100,0%	250 gram	sesamzaad	50%	250 gram	pompoenpitten	50%
500 gram	lijnzaad	100,0%								
250 gram	sesamzaad	50%								
250 gram	pompoenpitten	50%								
<p><i>Werkwijze:</i></p> <table data-bbox="122 829 669 928"> <tr> <td>Afwegen</td> <td>alle grondstoffen</td> </tr> <tr> <td>Mengen</td> <td>grondstoffen</td> </tr> </table>		Afwegen	alle grondstoffen	Mengen	grondstoffen					
Afwegen	alle grondstoffen									
Mengen	grondstoffen									

## Naam recept: Pompoenpittenbrood (10 stuks)

	<p><i>Ingrediënten:</i></p> <table> <tr> <td>8100 gram</td> <td>volkorenbrooddeeg</td> <td>100,0%</td> </tr> <tr> <td>900 gram</td> <td>pompoenpittenmix</td> <td>11,1%</td> </tr> </table>	8100 gram	volkorenbrooddeeg	100,0%	900 gram	pompoenpittenmix	11,1%																
	8100 gram	volkorenbrooddeeg	100,0%																				
900 gram	pompoenpittenmix	11,1%																					
<p><i>Deegtemperatuur: 27°C.</i></p>																							
<p><i>Decoratie:</i></p> <table> <tr> <td>100 gram</td> <td>pompoenpittenmix</td> </tr> </table>	100 gram	pompoenpittenmix																					
100 gram	pompoenpittenmix																						
<p><i>Werkwijze:</i></p> <table> <tr> <td>Afwegen</td> <td>alle grondstoffen, (deeg zie recept volkorenbrood)</td> </tr> <tr> <td>Kneden</td> <td>6 minuten langzaam en 10 minuten snel</td> </tr> <tr> <td>Vulling</td> <td>in deegkneder pompoenpittenmix doorwerken</td> </tr> <tr> <td>Afwegen</td> <td>broden, 900 gram per stuk</td> </tr> <tr> <td>Uitkomst</td> <td>10 stuks</td> </tr> <tr> <td>Rijzen</td> <td>20 minuten</td> </tr> <tr> <td>Modelleren</td> <td>oppunten en in een rijsmantje leggen</td> </tr> <tr> <td>Narijs</td> <td>ca. 40 minuten</td> </tr> <tr> <td>Inschieten</td> <td>deegstukken op inschietapparaat leggen</td> </tr> <tr> <td>Bakken</td> <td>230°C</td> </tr> <tr> <td>Baktijd</td> <td>ca. 35 minuten</td> </tr> </table>		Afwegen	alle grondstoffen, (deeg zie recept volkorenbrood)	Kneden	6 minuten langzaam en 10 minuten snel	Vulling	in deegkneder pompoenpittenmix doorwerken	Afwegen	broden, 900 gram per stuk	Uitkomst	10 stuks	Rijzen	20 minuten	Modelleren	oppunten en in een rijsmantje leggen	Narijs	ca. 40 minuten	Inschieten	deegstukken op inschietapparaat leggen	Bakken	230°C	Baktijd	ca. 35 minuten
Afwegen	alle grondstoffen, (deeg zie recept volkorenbrood)																						
Kneden	6 minuten langzaam en 10 minuten snel																						
Vulling	in deegkneder pompoenpittenmix doorwerken																						
Afwegen	broden, 900 gram per stuk																						
Uitkomst	10 stuks																						
Rijzen	20 minuten																						
Modelleren	oppunten en in een rijsmantje leggen																						
Narijs	ca. 40 minuten																						
Inschieten	deegstukken op inschietapparaat leggen																						
Bakken	230°C																						
Baktijd	ca. 35 minuten																						

