

## Naam recept: Volkorenbrood (10 stuks)

	<i>Ingrediënten:</i>		
	5200 gram	Kollenberger Speltmeel	100,0%
	50 gram	gist	0,9%
	90 gram	zout	1,7%
	50 gram	broodverbetermiddel	0,9%
	250 gram	Zuurdesem	4,8%
	100 gram	olijfolie	1,9%
	3300 gram	water	63,4%
	<i>Deegtemperatuur: 27°C.</i>		
<i>Werkwijze:</i>			
Afwegen	alle grondstoffen afwegen.		
Kneden	6 minuten langzaam en 10 minuten snel.		
Afwegen	broden, 900 gram per stuk		
Uitkomst	10 stuks		
Rijzen	20 minuten		
Modelleren	oppunten en in een rijsmandje leggen		
Narijs	ca. 40 minuten		
Inschieten	deegstukken op inschietapparaat leggen		
Bakken	230°C		
Baktijd	ca. 35 minuten		

