


## Naam recept: Yoghurt-honingbrood (10 stuks)

	<i>Ingrediënten:</i>		
	3300 gram	witbrooddeeg	100,0%
	50 gram	gist	1,5%
	300 gram	yoghurt	9,1%
	150 gram	honing	4,5%
	200 gram	pompoenpitten	6,1%
	200 gram	zonnebloempitten	6,1%
	300 gram	speltbloem	9,1%
	<i>Deegtemperatuur: 27°C.</i>		
<i>Werkwijze:</i>			
Afwegen	alle grondstoffen, (deeg zie recept witbrood)		
Mengen	in deegkneder overige grondstoffen door witbrooddeeg werken		
Afwegen	broden 450 gram per stuk		
	broodjes 2500 gram voor 30 stuks		
Uitkomst	broden, 10 stuks		
	broodjes, 54 stuks		
Modelleren	brood, opbollen		
	broodjes, verdelen opbollen		
Narijs	ca. 40 minuten		
Inschieten	brood, deegstukken op inschietapparaat leggen		
	broodjes naar keuze		
Bakken	230°C		
Baktijd	Ca. 25 minuten		