

## VollerKoren



VollerKoren Premix	25,0 %	2.500 gram
Volkorenmeel	75,0 %	7.500 gram
Gist	2,5 %	250 gram
Water	68,0 %	6.000 gram

Maar liefst 90% van de bevolking eet te weinig vezels. De Gezondheidsraad adviseert om dagelijks 30 tot 40 gram vezels te eten. Dat lukt bijna niemand. Om uw klanten aan de dagelijkse aanbevolen hoeveelheid voedingsvezels te helpen, is er VollerKoren hét lekkerste, prijswinnende brood met 35% meer vezels.

**Kneden:** Voor een goede wateropname gedurende 6-8 minuten in de eerste versnelling kneden, vervolgens afkneden tot een goed afgekneed deeg.

**Deegtemperatuur:** Ca 27 graden.

**Afwegen:** 50 gram.

**Bolrijs:** 45 minuten.

**Vormen:** Modelleren in de gewenste grootbroodvorm, bij voorkeur vloerbrood. Stand opmaker: als volkorenbrood.

**Narijs:** 70 minuten.

**Decoreren:** Na circa 60 minuten narijs decoreren met VollerKoren logo, met behulp van speciale VollerKoren-sjabloon. Gebruik hiervoor Staubminus of roggebloem.

**Bakken:** Ca. 45 minuten bij 250 graden met iets stoom.