

Kornersegen



KornerSegen	70,0 %	7.000 gram
Bloem	30,0 %	3.000 gram
Flex Pasan	3,0 %	300 gram
Flex Krokant	1,0 %	100 gram
Zout	0,4 %	40 gram
Gist	3,0 %	300 gram
Water	58,0 %	5.800 gram

Deze ambachtelijke KornerSegen meergranenmix kent een typisch Duits karakter doordat er maar liefst negen verschillende hoogwaardige granen en zaden in worden gebruikt: rogge, tarwe, haver, gerst, mais, gierst, boekweit, en spelt.

Kneden: Van de grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden.

Deegtemperatuur: 27 graden.

Afwegen: 900 gram.

Bolrijs: 15 minuten.

Vormen: Modelleren in de gewenste grootbroodvorm en in met roggebloem bestoven mandjes (sluiting boven) brengen of direct op inschietapparaat of geperforeerde bakplaat.

Narijs: 45 minuten bij 30 graden.

Decoreren: Insnijden al naar gelang gewenste scheuring.

Bakken: 9 minuten bij 255 graden met ruim stoom direct na inschieten

33 minuten bij 205 graden

2 minuten bij 205 graden met open schuif