

**XL Korn**



XL Korn	50,0 %	5.000 gram
Tarwebloem	50,0 %	5.000 gram
Gist	3,0 %	300 gram
Water	53,0 %	5.300 gram

XL-Korn is een authentiek, ambachtelijk licht meergranenbrood. Brood gebakken met de XL-Korn heeft een typisch Duits karakter door de toevoeging van roggezuurdesem. XL-Korn is een 50% mix geschikt voor vloer- en busbrood.

**Kneden:** 8 minuten mengen in de eerste versnelling. Vervolgens afkneden tot een soepel deeg.

**Deegtemperatuur:** 27 graden.

**Afwegen:** 900 gram.

**Bulkrijs/Bolrijs:** 10 minuten/45 minuten.

**Vormen:** Modelleren in de gewenste broodvorm.

**Narijs:** Ca 80 minuten bij 32 graden (80% RV).

**Decoreren:** Maisgries, gebroken pompoenpitten (50%, 50%).

**Bakken:** 40 minuten bij 250 graden met iets stoom.