

### Scoop Hooglander



Scoop Hooglander	50,0 %	5.000 gram
Bloem	50,0 %	5.000 gram
Gist	2,0 %	200 gram
Water	52,0 %	5.200 gram

Dit lekkere en lichte meergranenbrood bevat maar liefst acht granen en zaden.

**Kneden:** Van de grondstoffen een goed afgekneed en soepel deeg draaien.

**Deegtemperatuur:** 27 graden.

**Afwegen:** 880 gram.

**Bolrijs:** 40 minuten.

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

**Decoreren":** Met maisgries, boekweit of havervlokken decoreren.

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

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