

Schwarzwalder



Scoop Schwarzwalder	50,0 %	5.000 gram
Volkorenmeel	50,0 %	5.000 gram
Gist	2,0 %	200 gram
Water	52,0 %	5.200 gram

Schwarzwalder is een robuust donker meergranen brood met veel verschillende granen, zaden en getoaste gerst. Door de toevoeging van zuurdesem krijgt het brood z'n robuuste karakter.

Kneden: Van de grondstof een soepel en stevig deeg kneden.

Beslagtemperatuur: 27 graden.

Afwegen: 880 gram.

Bolrijs: Ca. 40 minuten.

Verwerken: Modelleren in gewenste grootbroodvorm.

Decoreren: Tarwevlokken, maisgries, pompoenpitten of rijstestroomeel.

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

Bakken :40 minuten bij 250 graden met iets stoom.

Tip:

Krokant kleinbrood: Krokante Schwarzwaldertjes kunnen gemaakt worden door 2% Flex Krokant toe te voegen en het gistpercentage te verhogen naar 4%.

Zacht kleinbrood: Zachte Schwarzwaldertjes kunnen gemaakt worden door 10% Flex Klein toe te voegen, het gistpercentage te verhogen naar 6% en 2 tot 3% meer water te gebruiken.